# FABRIC

SUSHI



ソウルフード

Sourufūdo

ALIMENTO PARA EL ALMA

# MENÚ EJECUTIVO

LUNES A VIERNES DE 11 A 16 HS.

**Gs. 85.000**

*Incluye Bebida (Agua, Cerveza, Gaseosa o Copa de vino) + Café*

## 10 piezas de Sushi

*5 New York phila y 5 Ibiza Roll*

*Opcional veggie*

## Poke Tartar o Vegan

**Gs.115.000**

*Incluye Bebida (Agua, Cerveza, Gaseosa o Copa de vino) + Café*

## 15 piezas de Sushi

*5 New York phila, 5 Tropical y 5 Spring.*

*Opcional veggie*

## Wok de Pollo o Veggie

*Válido en salón. No aplica para delivery ni Take Away.*
*No acumulable con otras promociones o descuentos.*
*Servicio de mesa incluido (no incluye el servicio).*

# TAPEOS

**Mejillones a la Provenzal**
*Mejillones, manteca oriental, perejil y limón.*
Gs. 78.000

**Nikkei Baos**
*2 mini hamburguesas suaves de langostinos y pollo, bañada en salsa acevichada.*
Gs. 54.000

**Chirashi Moriwase**
*Arroz, furikake, acompañado de sashimi de salmón trufado, sashimi de pulpo al olivo, sashimi de langostinos acevichado y tartar de salmón en salsa nikkei.*
Gs. 84.000

**Gyoza Salmón**
*Empanada japonesa al vapor, rellena de salmón y vegetales acompañado de salsa ponzu.*
4u. Gs. 49.000

**Tempura Shrimp**
*Langostinos tempura en salsa de maracuyá montado sobre base de masa filo crocante.*
7u. Gs. 97.000

**Katsusando**
*Bife furai, crema katsu, en pan lactal sellado.*
Gs. 69.000

**Cucharitas Nikkei**
*Langostinos flambeados con salsa de puerro y crema de curry.*
4u. Gs. 58.000 | 6u. Gs. 84.000

**Conchitas a la parmesana**
*Vieiras en su jugo, con queso parmesano fundido.*
4u. Gs. 58.000 | 6u. Gs. 84.000

**Mariscos al fuego**
*Salteados en mantequilla japonesa.*
4u. Gs. 58.000 | 6u. Gs. 84.000

**Anticuchos**
*De pollo, lomo y mar, o a elección bien sazonados.*
3u. Gs. 49.000

**Tequeño limeño**
*Relleno con lomo saltado, salsa huancaína y su criollita.*
2u. Gs. 45.000

**Harumakis**
*Roll primavera relleno de vegetales, carne o salmón.*
Gs. 49.000

*Cubierto por persona Gs. 15.000 — Solo para mayores de 12 años*

# ¡NUEVAS CREACIONES DE ATÚN ROJO!

## Sushi rolls

**Roll Tuna Ajica**
*Atún, palta, ají amarillo y huevas.*
5 u. Gs. 42.000 | 10 u. Gs. 84.000

**Roll Spicy Tuna**
*Salsa de boisín, tamarindo y crunchy chili garlic, tartar de atún y palta.*
5 u. Gs. 42.000 | 10 u. Gs. 84.000

## Nigiris

**Nigiri Tuna Ajica**
*Atún, palta, ají amarillo y huevas.*
4 u. Gs. 58.000

**Nigiri Atún Rojo**
1 u. Gs. 14.000

## Tiradito

**Tiradito Tuna Truffle**
*Atún, jalapeño, nabo y ponzu trufado.*
1/2 u. Gs. 48.000 | 1 u. Gs. 96.000

*Cubierto por persona Gs. 15.000 — Solo para mayores de 12 años*

# TARTAR Y CEVICHES

**Tartar de Mar**
*Salmón, palta y batatita frita, con aceite de sésamo y ostión.*
Gs. 72.000

**Ceviche Nikkei**
*Salmón y palta torchada acompañados de almendras tostadas y cilantro, macerado en salsa nikkei.*
Gs. 82.000

**Ceviche Norteño**
*Shiromi, criolla y leche de tigre.*
Gs. 72.000

**Ceviche Especial**
*Pulpo, langostino y shiromi, con crema de wasabi acevichada.*
Gs. 96.000

**Trilogía Degustación**
*3 opciones de ceviches para degustación.*
Gs. 132.000

# TIRADITOS

**Fabric Nikkei**
*Salmón y pulpo, con ralladura de limón y cilantro, en salsa ostión.*
1/2 u. Gs. 45.000 | 1 u. Gs. 90.000

**Kasai**
*Salmón, coronado con mariscos al fuego a la mantequilla japonesa.*
1/2 u. Gs. 34.000 | 1 u. Gs. 68.000

**Tropical**
*De salmón con salsa de maracuyá y crocante de masa filo.*
1/2 u. Gs. 34.000 | 1 u. Gs. 68.000

**Al Olivo**
*Pulpo, con salsa de olivas negras.*
1/2 u. Gs. 60.000 | 1 u. Gs. 120.000

*Cubierto por persona Gs. 15.000 — Solo para mayores de 12 años*

# SUSHI ROLLS

**Roll Pistacho Nikkei**
*Salmón, queso de pistacho y toffee de pistacho.*
5 u. Gs. 40.000 | 10 u. Gs. 80.000

**Pachimiso**
*Relleno de langostinos batayaki. Cubierto con Salmón, pasta de miso, mantequilla, quinoa crocante y ciboulette.*
5 u. Gs. 40.000 | 10 u. Gs. 80.000

**Umami**
*Langostinos batayaki y queso crema. Cubierto de crema de ajos picante, parmesano batayaki, jugo de lima y tare.*
5 u. Gs. 40.000 | 10 u. Gs. 80.000

**Sake Fusión**
*Relleno de salmón y palta, cobertura de salmón tataki con salsa de kimchi, ajo negro y alcaparras.*
5 u. Gs. 38.000 | 10 u. Gs. 76.000

**Tari Tari**
*Salmón, pepino y palta. Envuelto en salmón tataki, salsa taré, mayo spicy, almendras y masa filo crocante.*
5 u. Gs. 37.000 | 10 u. Gs. 74.000

**Bata**
*Salmón sellado en manteca japonesa, queso crema y palta, envuelto en pescado blanco flameado con manteca oriental y lluvia de furikake.*
5 u. Gs. 37.000 | 10 u. Gs. 74.000

**2 Sakes**
*Salmón y palta, envuelto en salmón sellado, salsa nikkei y ciboulette.*
5 u. Gs. 37.000 | 10 u. Gs. 74.000

**Parma**
*Langostino furai y palta coronado con vieiras a la parmesana flambeadas.*
5 u. Gs. 40.000 | 10 u. Gs. 80.000

**Kasai**
*Salmón palta y philadelphia, coronado con mariscos al fuego.*
5 u. Gs. 38.000 | 10 u. Gs. 76.000

**Fabric**
*Salmón, palta y philadelphia, envuelto en arroz, rebozado en panko por fuera. Opcional: Con langostino.*
5 u. Gs. 38.000 | 10 u. Gs. 76.000

**Ibiza**
*Langostino furai y philadelphia, envuelto en salmón con lima y salsa taré.*
5 u. Gs. 38.000 | 10 u. Gs. 76.000

**Tataki Truffle**
*Langostinos, palta y ciboulette, cobertura de salmón tataki con aceite de trufa, ralladura de lima y escamas de sal marina.*
5 u. Gs. 40.000 | 10 u. Gs. 80.000

**Avocado**
*Langostino furai y philadelphia, con palta por fuera y salsa taré.*
5 u. Gs. 38.000 | 10 u. Gs. 76.000

**Tropic**
*Salmón y philadelphia, envuelto en mango, con salsa de maracuyá y batata frita.*
5 u. Gs. 39.000 | 10 u. Gs. 78.000

**Huancaíno**
*Langostino, palta y pepino, envuelto en salmón con salsa huancaína y cilantro.*
5 u. Gs. 40.000 | 10 u. Gs. 80.000

*Cubierto por persona Gs. 15.000 — Solo para mayores de 12 años*

# SUSHI ROLLS VEGGIE / VEGAN

VEGAN

**Kinoko Roll**
*Relleno de palta, girgola y pepino, bañado con champiñones salteados en manteca vegana, con una lluvia de ciboulette.*
5 u. Gs. 33.000 | 10 u. Gs. 66.000

**Asana Roll**
*Relleno de verdeo tempura, gírgolas, palta y cobertura de tomate con topping de mousse de palta trufada, almendras, sal marina y gotas de jugo de lima.*
5 u. Gs. 33.000 | 10 u. Gs. 66.000

**Vegan Roll**
*Pepino japonés y palta, con sésamo blanco por fuera*
5 u. Gs. 26.000 | 10 u. Gs. 52.000

VEGGIE

**Vegetarian Roll**
*Pepino japonés, palta y Phila, con sésamo blanco por fuera*
5 u. Gs. 28.000 | 10 u. Gs. 56.000

**Vegetarian Maki**
*Palta, pepino y Phila, envuelto en alga*
5 u. Gs. 26.000 | 10 u. Gs. 52.000

**Mango Roll**
*Relleno con palta y Phila, envuelto en mango, bañado en salsa de maracuyá*
5 u. Gs. 28.000 | 10 u. Gs. 56.000

**Vegetarian Fabric Roll**
*Palta y Phila, rebozado en panko por fuera*
5 u. Gs. 28.000 | 10 u. Gs. 56.000

# NIGIRIS & SASHIMIS

**Salmón**
1 u. Gs. 10.000

**Ebi**
1 u. Gs. 11.000

**Shiromi**
1 u. Gs. 10.000

**Tako**
1 u. Gs. 14.000

# GEISHAS

**Salmón**
*Queso y palta envuelto en salmón.*
1 u. Gs. 12.000

**Ebi**
*Langostino con queso y palta por dentro.*
1 u. Gs. 13.000

**Futu**
4 u. Gs. 54.000

**Geisha Kiuri** VEGAN
*Pepino japonés, palta, palmito y zanahoria.*
4 un. Gs. 32.000

*Cubierto por persona Gs. 15.000 — Solo para mayores de 12 años*

# NIGIRIS ESPECIALES

**Salmón Jalapeño**
*Salmón con ponzu trufado*
4 u. Gs. 52.000

**Hani Shiromi**
*Shiromi con emulsión de miso gratinada, limón, mostaza a base de miel y hongos.*
4 u. Gs. 42.000

**Masu Kimchi**
*Salmón con ajos negros y crocantes, con salsa kimchi y lima.*
4 u. Gs. 45.000

**Ebi Yuzu**
*Langostino con manteca de lima-limón y yuzu-kosho.*
4 u. Gs. 48.000

**Rosu Nikkei**
*Salsa demiglace nikkei, montado de chimichurri de ajo, tartufo y alcaparras.*
4 u. Gs. 50.000

**Crispy Rice**
*Base de arroz crocante con tartar de salmón, salsa de rocoto ahumado, mousse de palta y furikake japonés.*
4 u. Gs. 48.000

**Tokio**
*Salmón y pescado blanco con jengibre, wasabi y corazón de salsa nikkei.*
4 u. Gs. 52.000

**Lima**
*De salmón, con ralladura de lima, limón y aceite de trufa blanca.*
4 u. Gs. 52.000

**Taré**
*De salmón flambeado, con rodaja de lima y salsa taré.*
4 u. Gs. 52.000

**Crab**
*Base de langostino cubierto en salmón sellado y palta, con salsa nikkei.*
4 u. Gs. 54.000

**Tako**
*Pulpo parrillado, coronado con salsa de olivo, cilantro y ají.*
4 u. Gs. 65.000

**Furai**
*Salmón, con base de arroz crocante, coronado con guacamole.*
4 u. Gs. 50.000

**Avo** VEGAN
*Bocado de arroz con abanico de palta torchada y topping de jengibre macerado en salsa de soja.*
4 u. Gs. 36.000

**Nori** VEGGIE
*Palta con crema de ponzu, togarashi y lluvia nori.*
4 u. Gs. 36.000

*Cubierto por persona Gs. 15.000 — Solo para mayores de 12 años*

# SASHIMIS ESPECIALES

**Shiromi**
*De pescado blanco con ralladura de jengibre, wasabi, tobico y negui.*
4 u. Gs. 44.000

**Spicy**
*De salmón sellado con togarashi y lluvia de ciboulette.*
4 u. Gs. 46.000

**Tempura**
*De salmón, con salsa taré y caviar.*
4 u. Gs. 46.000

**Sashimis Omakase**
*4 spicy, 4 Ebi, 4 shiromi*
12 u. Gs. 125.000

# BENTO JAPO

*5 makis, 5 rolls tradicionales, 2 nigiris o 2 sashimis (a elección).*
12 Unidades Gs. 90.000

*Cubierto por persona Gs. 15.000 — Solo para mayores de 12 años*

# OMAKASE NIGIRI

*2 lima, 2 ebi yuzu, 2 masu kimchi,*
*2 tako, 2 hani shiromi*

10 u. Gs. 120.000

# OMAKASE

**Itamae**
*Un recorrido por los sabores más tradicionales de nuestro sushi.*

Gs. 160.000

*Cubierto por persona Gs. 15.000 — Solo para mayores de 12 años*

# PRINCIPALES

**Udon de Mariscos**
*Fideos udon, langostinos y calamares, dashi Nikkei y manteca menier.*
Gs. 88.000

**Salmón y Miso**
*Salmón en costra de miso dulce y yuzu-kosho con base de ají amarillo, acompañado de risotto de quinoa.*
Gs. 120.000

**Sakana Yuzu Sour**
*Filete de pescado blanco estilo sour de yuzu-kosho, con manteca de lima y menier, acompañado de arroz thai.*
Gs. 98.000

**Tataki de Kobe**
*Tataki de bife de WAGYU con chimichurri y escamas de sal, con puré trufado.*
Gs. 290.000 | 1/2. Gs. 150.000

**Ramen**
*Fideos de trigo en caldo de base de ramen al curry acompañados de huevo molle choclo flameado, vegetales salteados, topping de togarashi, alga nori y rulos de verdeo.*

| | |
|---|---|
| **Kombu** VEGGIE | Gs. 75.000 |
| **Beef Udon (Carne)** | Gs. 90.000 |
| **Chashu Buta (Cerdo)** | Gs. 85.000 |
| **Nippon Thai (Mariscos)** | Gs. 95.000 |

**Poke Vegan Bowl** VEGAN
*Arroz, pepino, cebolla, palta, edamame pelado, lluvia de nori y ciboulette.*
Gs. 50.000

**Risotto Negro y langostinos tausi**
*Con salsa de ají amarillo y harusame.*
Gs. 120.000

**Wok**

| | |
|---|---|
| **Vegetariano** VEGGIE | Gs. 75.000 |
| **Pollo** | Gs. 85.000 |
| **Carne** | Gs. 90.000 |
| **Langostino** | Gs. 105.000 |
| **Salmón** | Gs. 110.000 |

**Risotto de Quinoa** VEGGIE
*Quinoa salteada con vegetales, crema, queso y pichicata.*
Gs. 58.000

**Ensalada de Río**
*Salmón, espinaca, quinoa, palta, almendras y rabanito.*
Gs. 78.000

**Curry Nikkei**
*Arroz estilo nikkei acompañado de langostinos thai en salsa de puerros.*
Gs. 120.000

*Cubierto por persona Gs. 15.000 — Solo para mayores de 12 años*

# PRINCIPALES PARRILLA

**Hamburguesa royal**
*Blend de WAGYU, cheddar, hongos y cebolla caramelizada miso, wonton, mayonesa de trufa, rúcula servida con papas fritas.*
Gs. 98.000

**Plancha de pulpo**
*Con emulsión de cilantro y olivas, acompañado de papines huancaína.*
Gs. 198.000

**Buns de entraña**
*Dúo de entraña glaseada en pan nippon con micromix de repollo.*
Gs. 84.000

**Ishiyaki porteño**
*Corte de WAGYU sal marina, aceite de trufa, arroz blanco furikake.*
Gs. 310.000

**Gran calamar**
*Calamar entero marinado en kimchi, vino blanco y rostizado a las brasas.*
Gs. 110.000

**Pesca al Tablón**
*Filet de pesca blanca, morrones asados, con chips de papa, limón y togarashi.*
Gs. 120.000

# GUARNICIONES

**Papas a la Huancaína** VEGGIE
Gs. 27.000

**Salteado de Vegetales** VEGAN
Gs. 25.000

**Edamame** VEGAN
*Vainas de soja con sal marina.*
*Opcional: Spicy.*
Gs. 45.000

**Arroz Thai**
Gs. 25.000

**Risotto de Quinoa**
Gs. 30.000

**Puré Trufado**
Gs. 25.000

*Cubierto por persona Gs. 15.000 — Solo para mayores de 12 años*

# POSTRES

**Chocotorta Fabric**
*Capas de galletitas de chocolate, dulce de leche y queso crema y ganache.*
Gs. 40.000

**Flan de Miso**
*Flan de miso y caramelo con tuile crocante, acompañado de crema de mandarina y miso.*
Gs. 37.000

**Cheesecake de Lima**
*Cheesecake de lima en base de crocante de vainilla, salsa de lima, helado de chocolate negro y salsa de frutos rojos.*
Gs. 40.000

**Cheesecake de Maracuyá**
*Cheesecake de maracuyá en base de crocante de vainilla, salsa de maracuyá, helado de chocolate blanco, salsa de frutos rojos.*
Gs. 40.000

**Suspiro Limeño**
*Crema de manjar peruano, merengue de oporto flameado.*
Gs. 40.000

**Volcán de Chocolate**
*Volcán con centro de chocolate fundido, salsa de chocolate, helado de crema americana, salsa de frutos rojos.*
Gs. 44.000

**Volcán de Dulce de Leche**
*Volcán con centro de dulce de leche fundido, salsa de dulce de leche, helado de banana, salsa de frutos rojos.*
Gs. 44.000

*Cubierto por persona Gs. 15.000 — Solo para mayores de 12 años*

# CAFÉ

**Espresso**
Gs. 14.000

**Espresso doble**
Gs. 16.000

**Cappuccino**
Gs. 20.000

**Espresso cortado**
Gs. 15.000

*Los cafés Juan Valdez® han sido cuidadosamente seleccionados entre los mejores cafés de Colombia. Una marca que representa a 540.000 familias caficultoras, reflejando una extraordinaria diversidad de lenguajes, culturas y razas en un entorno sostenible.*

# TÉ

Gs. 15.000

**English Breakfast**

**Earl Grey**

**Camomila**

**Chai con especias**

**Jengibre con miel**

**Cola de caballo con limón**

**Hierbas digestivas (manzanilla)**

**Hierbas digestivas (boldo)**

*Cubierto por persona Gs. 15.000 — Solo para mayores de 12 años*

# COCKTAILS FABRIC

**Suika**
*WN Gin Pineapple · Syrup de Sandía · Syrup de Jengibre · Tónica.*
Gs. 58.000

**Pacific Trip**
*Pisco · Syrup de Jengibre · Maracuya · Espuma Cítrica.*
Gs. 52.000

**Tonic Oriental**
*WN Gin Ruibarbo · Pimiento amarillo · Syrup de Ananá · Double Dutch Tonic.*
Gs. 54.000

**Fashion Caipi**
*Vodka · Limón · Maracuyá · Syrup de Frutilla · Flores.*
Gs. 50.000

**Samurai**
*Sake · Jagermeister · Syrup de Jengibre · Limón · Pomelo rosa.*
Gs. 48.000

**Sakura**
*Sake · Kombucha · Pomelo rosa · Syrup de Ananá.*
Gs. 58.000

**Wasabi**
*WN Gin pineapple · Wasabi · Limón · Óleo Saccharum Mandarina.*
Gs. 48.000

**Nikkei Mule**
*Pisco · Syrup de Mango · Zumo de Limón · Ginger Ale · Flores.*
Gs. 60.000

**Fabric Cocktail**
*Vodka Berry · Syrup de flor de saúco · Lychee · Caviar de frutos de rojos.*
Gs. 56.000

**Punch Limenho**
*Pisco · Lychee · Syrup de Mandarina · Togarashi.*
Gs. 52.000

**Mai Thai**
*Ron Dorado · Licor Almendras · Cointreau · Limón · Syrup de Ananá · Menta Inglesa.*
Gs. 54.000

**Matcha Sour**
*Vodka · Manzana · Syrup de matcha · Espuma cítrica · Limón.*
Gs. 48.000

**Paradise**
*Tequila · Syrup de lychee · Maracuyá · Pitaya.*
Gs. 60.000

**Salty Fashioned**
*Ron dorado · Bitter orange · Syrup caramelo salado · Caviar de Fernet y Coco.*
Gs. 52.000

# MOCKTAILS

**Coconut Punch**
*Syrup de Coco · Syrup de Ananá · Zumo de Limón.*
Gs. 35.000

**Saúco Spritz**
*Syrup de Saúco · Zumo de limón · Ginger Ale · Romero · Flores.*
Gs. 40.000

**Kombu Mojito**
*Syrup de Maracuyá · Menta Inglesa · Zumo de limón · Kombucha.*
Gs. 40.000

**Spicy Mango**
*Syrup De Mango · Zumo de limón · Zumo de pomelo rosado · Té verde · Togarashi.*
Gs. 35.000

**Green Smash**
*Syrup de Manzana · Syrup de Jengibre · Kombucha · Óleo Saccharum de Albahaca.*
Gs. 40.000

**Tropical**
*Syrup Lychee · Moras · Kombucha · Limón · Flores.*
Gs. 40.000

# COCKTAILS POR EL MUNDO

**Aperol Spritz**
*Aperol · Espumante seco · Soda · Rodaja de Naranja.*
Gs. 56.000

**Pisco Sour**
*Pisco · Jugo Lima · Espuma Cítrica · Bitter Angostura.*
Gs. 48.000

**New York Sour**
*Bourbon · Syrup de Jengibre · Limón · Float de vino · Espuma citrica.*
Gs. 48.000

**Paloma**
*Tequila · Pomelo rosa · Syrup de mandarina.*
Gs. 52.000

**Gin Tonic Clásico**
*Gin · Agua Tónica.*
Gs. 50.000

**Penicillin**
*Whisky · Miel de Jengibre · Limón.*
Gs. 50.000

**Margarita**
*Tequila · Cointreau · Limón · Sal.*
Gs. 48.000

**Bloody Mary**
*Vodka · Tomate · Salsa Inglesa · Picante · Apio.*
Gs. 52.000

# DETOX & LIMONADAS

**House Limonada**
*Jugo de Lima, Manzana Verde y Tea Orange Oolong.*
Gs. 24.000

**Classic Limonada**
*Jugo de Limón, Jengibre y Menta.*
Gs. 24.000

**Red Mix Refrescante**
*Frutillas, Jugo de Naranja, Moras.*
Gs. 24.000

**Yellow Energizante**
*Ananá, Lima, Jengibre, Tea Manzanilla.*
Gs. 24.000

# BEBIDAS SIN ALCOHOL

**Gond Wana** *500 ml*
*Agua Mineral sin/con gas*
Gs. 12.000

**Gaseosas** *350 ml*
Gs. 12.000

**Gond Wana** *600 ml*
*Agua Mineral sin gas*
Gs. 28.000

**Gond Wana** *600 ml*
*Agua Mineral con gas*
Gs. 32.500

**Acqua Panna** *750 ml*
*Agua Mineral sin gas*
Gs. 40.000

**San Pellegrino** *750 ml*
*Agua Mineral con gas*
Gs. 40.000

# VINOS Y ESPUMOSOS POR COPA

**Prosecco Villa Marcello**
*Brut Millesimato · Veneto, ITA*
Gs. 55.000

**Vanita Pecorino**
*Terre di Chieti IGP, ITA*
Gs. 50.000

**Kaiken Indómito**
*Malbec · Mendoza, ARG*
Gs. 55.000

**Primogénito**
*Pinot Noir · Patagonia, ARG*
Gs. 60.000

**Ándica**
*Sauvignon Blanc · Valle del Curicó, CHI*
Gs. 50.000

**Cordillera**
*Chardonnay · Valle del Limarí, CHI*
Gs. 70.000

**Hermanos Molina**
*Terroir Torrontés · Salta, ARG*
Gs. 55.000

**Studio Rose by Miraval**
*IGP Mediterranee, FRA*
Gs. 70.000

# CERVEZAS

**Coronita** *210 ml*
Gs. 18.000

**Chopp Importada**
Gs. 25.000

**Chopp Nacional**
Gs. 18.000

**Cerveza Sin Alcohol**
Gs. 22.000

**Cerveza Sin Gluten**
Gs. 17.000

# CHAMPAGNES

**Collard Picard ADN Noir Extra Brut**
Gs. 750.000

**Taittinger Comtes**
Gs. 1.970.000

**Taittinger Cuvee Prestige Rose**
Gs. 855.000

**Collard Picard Perpetuelle Extra Brut**
Gs. 820.000

**Pommery Brut Royal**
Gs. 850.000

**Pommery Brut Royal 375ml**
Gs. 425.000

**Bollinger Rose**
Gs. 900.000

**Bollinger Special Cuvee**
Gs. 820.000

# ESPUMOSOS

**Villa Marcello**
*Prosecco Brut Millesimato*
Gs. 190.000

**Villa Marcello**
*Brut Nature Prosecco Ego*
Gs. 230.000

**Montchenot Espumante Brut**
Gs. 320.000

**Chandon Extra Brut**
Gs. 250.000

**Estelado Brut Rosé**
Gs. 210.000

# ROSADOS

**Miraval Cotes De Provence Rose**
*Côtes de Provence AOC, FRA*
Gs. 440.000

**Piu Belle Rose**
*Valle de Cachapoal, CHI*
Gs. 400.000

**Kaiken Nude Rosé**
*Mendoza, ARG*
Gs. 250.000

**Studio Rose by Miraval**
*IGP Mediterranee, FRA*
Gs. 265.000

**Punta de Flechas Rosé**
*Mendoza, ARG*
Gs. 170.000

# SAUVIGNON BLANC

**Humberto Canale Estate**
*Patagonia, ARG*
Gs. 170.000

**Sombrero**
*Mendoza, ARG*
Gs. 170.000

**Craggy Range Te Muna Road**
*Martinborough, NZ*
Gs. 395.000

**Comtesse De Malet Roquefort**
*Burdeos, FRA*
Gs. 260.000

**Aconcagua Costa**
*Aconcagua Valley, CHI*
Gs. 300.000

**Ándica**
*Valle de Curicó, CHI*
Gs. 180.000

# CHARDONNAY

**Joseph Drouhin Montagny 2022**
*Borgoña, FRA*
Gs. 570.000

**Kaiken Ultra**
*Mendoza, ARG*
Gs. 280.000

**Marimar Estate**
*La Masia, Russian River, USA*
Gs. 560.000

**Cordillera de los Andes**
*Valle Limarí, CHI*
Gs. 260.000

**Kaiken Indómito**
*Mendoza, ARG*
Gs. 210.000

**Chateau Vieux**
*Mendoza, ARG*
Gs. 230.000

# TORRONTÉS

**Hermanos Molina**
*Salta, ARG*
Gs. 200.000

**Bad Brother Tovio**
*Torrontés Viognier, Salta, ARG*
Gs. 170.000

# BLANCOS Y OTRAS CEPAS

**Pazo Das Bruxas**
*Blanc, Rías Baixas, ESP*
Gs. 290.000

**Perrin Cotes Du Rhone**
*Chateauneuf-Du-Pape AOC, FRA*
Gs. 250.000

**Vanita Pecorino**
*Terre di Chieti IGP, ITA*
Gs. 180.000

**Blu Giovello Pinot Grigio**
*Véneto y Friuli-Venecia Julia, ITA*
Gs. 195.000

**Celeste Verdejo**
*Rueda, ESP*
Gs. 175.000

**Montchenot Chenin**
*Mendoza, ARG*
Gs. 210.000

**Belguardo Vermentino**
*Toscana IGP, ITA*
Gs. 230.000

**Toscanini Barrel Selection Albariño**
*Canelones, URU*
Gs. 150.000

# PINOT NOIR

**Pulenta Estate IX**
*Valle de Uco, ARG*
Gs. 360.000

**Malma Rara Avis**
*Patagonia, ARG*
Gs. 600.000

**Primogénito**
*Neuquén, ARG*
Gs. 230.000

**Humberto Canale**
*Patagonia, ARG*
Gs. 270.000

**Miguel Torres Ándica**
*Valle de Maule, CHI*
Gs. 180.000

# MALBEC

**Kaiken Ultra**
*Valle de Uco, ARG*
Gs. 300.000

**Kaiken Indomito**
*Mendoza, ARG*
Gs. 220.000

**Humberto Canale Estate**
*Patagonia, ARG*
Gs. 180.000

**Hermanos Molina**
*Salta, ARG*
Gs. 210.000

# BLEND Y OTRAS CEPAS

**Celeste Crianza**
*Ribera del Duero DOC, ESP*
Gs. 350.000

**Zisola Noto Rosso**
*Sicilia DOC, ITA*
Gs. 320.000

**Ándica**
*Carmenere · Valle del Maule, CHI*
Gs. 180.000

**Mas la Plana**
*Cabernet Sauvignon · Penedes DOC, ESP*
Gs. 980.000

**Altos Ibéricos Crianza**
*Rioja DOCA, ESP*
Gs. 240.000

**Chateau de Beaucastel**
*Chateauneuf-Du-Pape AOC, FRA*
Gs. 1.700.000

**Kaiken Indomito**
*Cabernet Franc · Mendoza, ARG*
Gs. 210.000

**Kaiken Ultra**
*Cabernet Sauvignon · Mendoza, ARG*
Gs. 305.000

**Château La Chapelle D'Alienor**
*Blend · Burdeos, FRA*
Gs. 335.000

**Primogénito Sangre Azul**
*Merlot · Neuquén, ARG*
Gs. 395.000

**F. Perrin Gigondas**
*La Gille AOC · Valle del Ródano, FRA*
Gs. 540.000

# VINOS SIN ALCOHOL

**Natureo 0.0 Blanco**
*Cataluña, ESP*
Gs. 160.000

**Natureo 0.0 Rosado**
*Cataluña, ESP*
Gs. 160.000

**Spumante Zero di Zero**
*Veneto, ITA*
Gs. 190.000

**Sangre de Toro Tinto**
*Cataluña, ESP*
Gs. 160.000

# LICORES Y DIGESTIVOS

**Fonterutoli Grappa Di Chianti Classico**
Gs. 65.000

**Lemoncello**
Gs. 38.000

**Brandy Torres 10**
Gs. 38.000

**Remy Martin XO**
Gs. 220.000

**Jägermeister**
Gs. 45.000

**Gin The Gardener**
Gs. 65.000

**Licor 43**
Gs. 38.000

**Cointreau**
Gs. 40.000

**Ron Zacapa**
Gs. 55.000

**Remy Martin VSOP**
Gs. 110.000

**Tequila Blanco Don Julio**
Gs. 50.000

**Licor Magdala**
Gs. 65.000

# VINOS DE POSTRE

**F. Perrin Muscat de Venise**
*Valle del Ródano, FRA*
Gs. 315.000

**Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos**
*Tokaj-Hegyalja, HUN*
Gs. 880.000

# WHISKY Y SAKES

| | *Botella* | *Raya* |
|---|---|---|
| **Whisky** | | |
| J. Walker Blue Label | Gs. 2.550.000 | Gs. 190.000 |
| J. Walker 18 años | Gs. 900.000 | Gs. 85.000 |
| J. Walker Black Label | Gs. 480.000 | Gs. 45.000 |
| Macallan 12 años | Gs. 1.380.000 | Gs. 110.000 |
| **Whisky Japonés** | | |
| Akashi | | Gs. 70.000 |
| Hibiki Master Select | | Gs. 240.000 |
| **Sake** | | |
| Sake Frio - Caliente | Gs. 400.000 | Gs. 40.000 |

ソウルフード

Sourufūdo

ALIMENTO PARA EL ALMA

# ¡Disfrutá Fabric en tu casa!

PEDÍ ONLINE:

SEGUINOS EN

Fabricsushipy

*www.fabricsushi.com.py*