



nacionisushi

ENGLISH
MENU



TE VAS A
ENAMORAR



BIENVENIDOS A NACIONSUSHI

sushi + sabores del sudeste asiático

ALERGIAS + INTOLERANCIAS

ANTES DE REALIZAR TU PEDIDO, INFORMANOS SI ALGUIEN EN TU GRUPO TIENE ALGUNA ALERGINA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si se tiene ciertas afecciones médicas.

OPCIONES ALIMENTICIAS

Contamos con un MENÚ KETO FRIENDLY EN NACIONSUSHI TRABAJAMOS PARA BRINDARTE LA MEJOR EXPERIENCIA.

¡qué bueno que viniste!

Ubica los íconos a lo largo del menú y consulta cualquier duda con nuestros salneros.



— Los precios en el menú incluyen IVA y el cargo de 10% por servicio.



★
TENTADORAS
ENTRADAS



¡en esta nación también hay pizza!

PIZZAS NACION

Base de arroz de sushi tostado con tu ingrediente favorito, furikake de salmón, queso crema, salsa de naranja y miel, masago y wakame.

¡espectacular!

PIZZA DE SALMÓN AHUMADO
₡ 11.990

PIZZA DE SALMÓN FRESCO
₡ 10.990

PIZZA DE ATÚN
₡ 9.890

PIZZA DE CANGREJO
₡ 10.990



SPRING ROLLS

plato por excelencia de la aristocracia cantonesa china.

SPRING ROLL DE CAMARÓN
Tres unidades rellenas de camarón, culantro y ajonjolí acompañados de salsa camboyana, base de pimienta negra y limón fresco.
₡ 6.990

SPRING ROLL DE POLLO
Dos unidades rellenas de pollo y vegetales frescos. Acompañadas con salsa de chile dulce.
₡ 4.990

SPRING ROLL DE VEGETALES
Dos unidades rellenas de vegetales frescos. Acompañadas con salsa de chile dulce.
₡ 3.900



POCKETS DE SALMÓN

Tres unidades crocantes, rellenas de salmón fresco, marinado en una infusión de aceite de ajonjolí con jengibre, ajo y cebollín. Acompañado de una mayonesa de culantro con limón.
₡ 7.550



ROLLITOS DE PAPEL DE ARROZ

Enrollado fresco de vegetales envueltos en papel de arroz; típico del sur de Vietnam. Servido con salsa vietnamita con maní.



DE VEGETALES € 2.750
DE POLLO € 3.400
DE SALMÓN € 4.500

típica preparación de los mineros de la región fronteriza entre china e india.

GYOZAS



Deliciosas empanadas chinas al vapor, acompañadas con una infusión de salsa de soya, aceite de ajonjolí, ajo y jengibre.

GYOZAS DE POLLO O CERDO
 (5 unidades)
 € 4.400

GYOZAS VEGETARIANAS (5 unidades)
 € 3.900

GYOZAS MIXTAS
 (3 GYOZAS DE POLLO + 3 GYOZAS DE CERDO)
 € 4.900



TAQUITOS TUK TUK

Hojas de gyozas crocantes rellenas de tartar de atún, cebolla y aguacate, con un toque de aceite de trufa y mayonesa de wasabi. Coronados con un toque de masago.

€ 4.990



BROCHETAS DE QUESO

Dos unidades de brochetas de queso gouda empanizado, bañadas en salsa dulce nacion.

€ 4.700



clásicos
pinchos de asia,
preparados
a la parrilla.

SATAYS



SATAY DE POLLO

Con salsa satay de maní.
(2 unidades)
₡3.950

SATAY DE CAMARÓN

Con salsa vietnamita con maní.
(2 unidades)
₡5.990

SATAY DE LOMITO

Con salsa camboyana (2 unidades)
₡6.890



EDAMAMES

EDAMAMES THAI



Frijol de soya salteado en aceite de ajonjolí, togarashi, sal marina y gajos de limón.
₡ 3.390

EDAMAMES CLÁSICOS

Frijol de soya al vapor con sal marina y gajos de limón.
₡ 2.990



CAMARONES TOGARASHI



Camarones empanizados en nuestra deliciosa receta de la casa cinco especias, acompañados de salsa de sriracha y mayonesa japonesa.
₡ 8.900



CAMARONES SRIRACHA



Camarones crocantes bañados en mayonesa sriracha y masago, coronados con fideos de arroz y cebollín.
₡ 7.890



típicos
del noreste
de tailandia,
camboya
y laos.

TACOS LAAB



POLLO

₡4.400
(con maní, hongos picados, culantro, cebolla, cebollín, jengibre, salsa de ostras y salsa de pescado).

MIXTO

₡4.900

LOMO

₡4.900
(con maní, hongos picados, culantro, cebolla, cebollín, jengibre, salsa de pescado y limón).



procedente de los
pescadores de la
isla de homaue,
japón.

TATAKI DE ATÚN

Tajadas de atún sellado y marinado con sal gruesa y pimienta, sobre una delicada capa de lechugas mixtas. Bañado en infusión de soya, aceite de ajonjolí, ajo y jengibre.

₡7.890

fantástica
fusión moderna
de las culturas
nipona y
tailandesa.

★
CRUJIENTES
TEMPURAS

YASAI TEMPURA

Delicados cortes de
cebolla, brócoli, chile dulce
rojo, berenjena, plátano y
zucchini, acompañados de
salsa dulce nación.

₡ 5.490

NACION TEMPURA

Vegetales mixtos, con camarones
tempurizados, acompañados con
salsa dulce nación.

₡ 7.790

PLÁTANO TEMPURA

8 unidades de plátano
tempurizado y crujiente
acompañadas con
salsa dulce nación.

₡ 2.800

EBI TEMPURA

8 unidades de camarones
tempurizados, acompañados
con salsa dulce nación.

₡ 7.990

WRAP DE LOMITO
CON SALSA DE CURRY

Lomito, hongos, tomate,
cebolla, aguacate y lechuga
fresca con salsa de curry, papas
salteadas y especias chinas.

₡ 8.800

WRAP DE SALMÓN



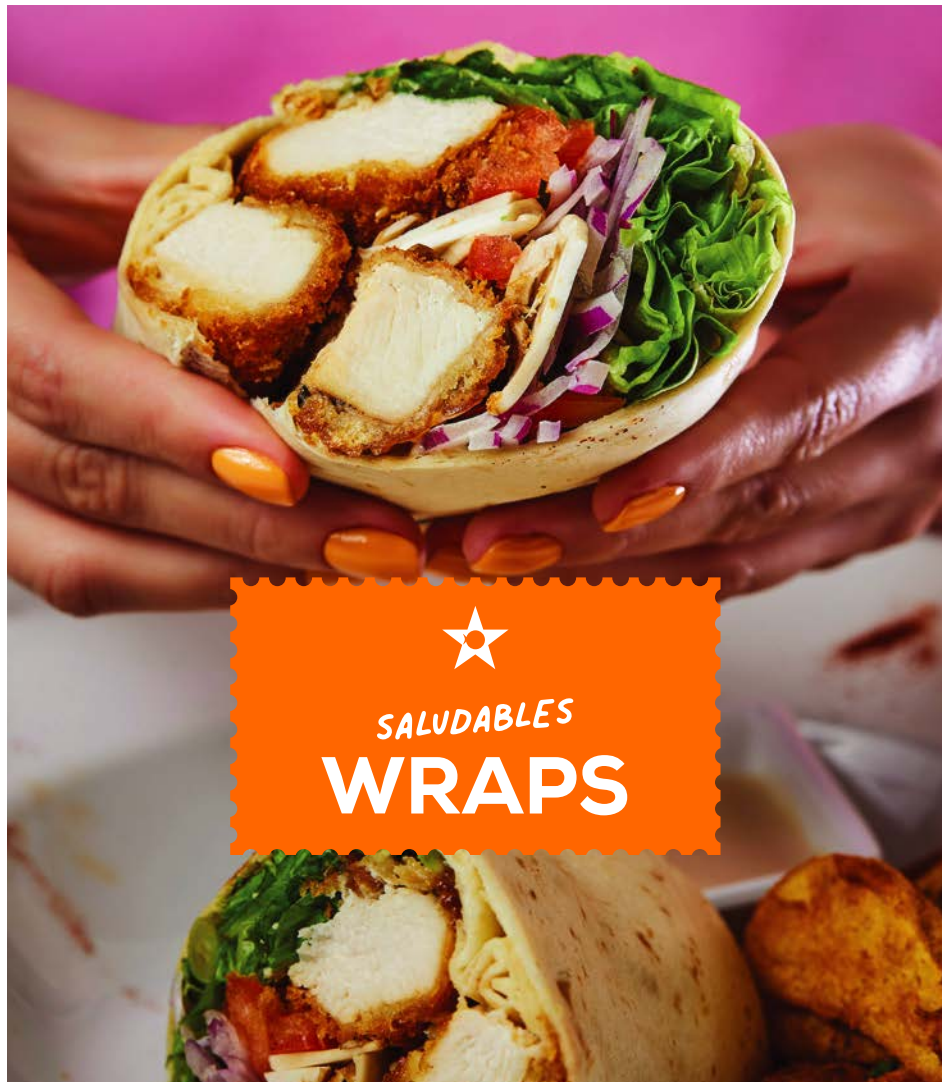
Salmón sellado al grill
con ajo y jengibre, lechuga,
cebolla, tomate fresco y aguacate,
mayonesa de albahaca, culantro,
salsa de mango picante y papas
salteadas con especias chinas.

₡ 10.690

WRAP DE POLLO THAI

Pollo empanizado con ajonjolí,
lechuga, cebolla, aguacate, hongos
y tomate fresco, con mayonesa de
jengibre, con papas salteadas
y especias chinas.

₡ 7.190



★
SALUDABLES
WRAPS



ESPECTACULARES BAOS

BAO BAO



Pan bao frito relleno de costilla de cerdo desmechada, cebolla morada, maní y culantro, bañados en salsa BBQ japonesa.

€6.490

el bao o baozi es un tipo de pan hervido, típico de asia, relleno de carne y vegetales. se popularizó en las calles de taiwan, aunque ahora es común alrededor del mundo.



BAOS DE CERDO

Pan hervido relleno de cerdo y vegetales mixtos envuelto en una salsa agridulce. (2 unidades)

€6.590



BAOS DE PESCADO

Pan hervido relleno de pescado empanizado, cebolla morada y culantro con mayonesa de limón. (2 unidades)

€7.290



BAOS DE CAMARÓN

Pan hervido relleno de camarones crocantes, zucchini y salsa de mayonesa de jengibre con masago. (2 unidades)

€8.490



BAOS DE POLLO

Pan hervido relleno de pechuga de pollo y lechuga Bok Choy, envuelto en salsa agridulce y ajonjolí. (2 unidades)

€6.490



FRESCAS

ENSALADAS

ENSALADA DAIDAI DE SALMÓN

Pieza de salmón marinada, sellada al teppanyaki, servida en una cama de lechugas mixtas frescas, cebolla morada, chile dulce asado y maíz, aderezada con salsa de mango picante y salsa teriyaki.

₡ 9.800



ENSALADA TERIYAKI DE POLLO

Pechuga de pollo marinada en salsa teriyaki y sellada a la parrilla sobre una cama de lechugas mixtas, hongos, maíz tierno, cebolla morada, aguacate, tomate cherry fresco, aderezada con vinagre balsámico, salsa teriyaki y ajonjolí.

₡ 7.890



Deliciosa combinación de carne de cangrejo y ensalada de algas con trocitos de salmón, aguacate y mango. Con polvo Togarashi y bañada con mayonesa nacion y salsa teriyaki.

€8.250



Pepino en julianas, algas, salsa de la casa, polvo togarashi (picante), aceite de ajonjolí y semillas de ajonjolí.

€ 8.190



★
SAGRADAS
SOPAS



TOM KHA GAI



Sopa de pollo tailandesa con leche de coco, jengibre, hongos, fideos de arroz, zacate de limón, culantro, salsa de pescado y un toque de picante.
₺5.500



OKIGAI DE MARISCOS

Mariscos mixtos salteados con vegetales frescos, bok choy, zucchini, cebollín, repollo morado y blanco y fideos de arroz, con un toque de soya, jengibre y leche de coco.
₺5.550



LAY HOMA

Trozos de pollo, vegetales mixtos y frijoles blancos en un exótico consomé asiático, servido con bok choy y fideos de arroz.
₺4.650



MISO NACION

Tradicional sopa japonesa de pasta miso con bok choy, cebollín, hongos, fideos de arroz y tofu coronado con cebollín.
₺4.100



SOPA DE ZANAHORIA ESTILO CREMA

Sopa de zanahoria, jengibre, culantro fresco, cebolla, salsa de pescado y leche de coco.
₺3.300



PASTA DE FIDEOS DE ARROZ THAI CON CERDO

Cerdo, fideos de arroz y vegetales mixtos salteados al wok con salsa oriental. Coronado con un huevo poché.

€ 9.800

deliciosa y tierna carne de cerdo hecha en cocción lenta.



TRADICIONALES PAD THAIS

Clásico plato tailandés, preparado al wok a base de fideos de arroz y vegetales.



PHAD THAI DE MARISCOS

Calamar, camarón y pescado salteados con vegetales al wok con salsa de soya, especias y pasta de arroz terminados con tortilla de huevo, trozos de maní tostado y cebollín.

€9.400



PAD THAI VEGETARIANO

€6.590



PAD THAI DE POLLO

€7.200



PAD THAI DE LOMITO

€9.400



INOLVIDABLES PAD KEE MAO

Tradicional pasta tailandesa a base de arroz, vegetales salteados, albahaca tostada, salsa de ostras y un toque de picante.



PAD KEE MAO DE POLLO

€ 8.200



PAD KEE MAO DE CARNE

€ 9.490



PAD KEE MAO DE MARISCOS

€ 9.490





IMPRESINDIBLES ARROCES



NASI GORENG

Fabulosa combinación de arroz aromático con vegetales frescos elaborados al wok, con salsa de soya, nam-pla, aceite de ajonjolí, leche de coco, tortilla de huevo vietnamita y cebollín.

NASI GORENG DE POLLO
₡ 7.200

NASI GORENG DE VEGETALES
₡ 5.700

NASI GORENG DE MARISCOS
₡ 7.900

NASI GORENG MIXTO
Res, pollo y camarón.
₡ 8.290

el nasi goreng es un plato típico de indonesia y malasia.



MANDARÍN

Arroz aromático preparado al wok con aceite de zacate de limón, ajo y jengibre al estilo mandarín, con vegetales frescos, soya y tortilla de huevo con cebollín.

MANDARÍN DE VEGETALES

₡ 5.690

MANDARÍN DE POLLO

₡ 6.390

MANDARÍN DE LOMITO

₡ 7.600



YAKIMESHI MIXTO

Arroz frito japonés con vegetales pollo, carne y camarón; soya, aceite de ajonjolí huevo y cebollín.

₡ 8.590



ARROZ CON CERDO

Carne de cerdo súper tierna y sabrosa, vegetales mixtos salteados al wok con salsa cantonesa. Coronado con un huevo poché.

₡ 7.700

deliciosa y tierna carne de cerdo hecha en cocción lenta.





★
PROFUNDOS
STIR FRIES

STIR FRY DE LOMITO

€ 9.300

Salteado de carnes y variedad de vegetales preparados al wok a altas temperaturas para sellar y concentrar sus sabores.

Acompañado de arroz blanco aromático.

otro clásico del sudeste asiático.



STIR FRY DE CAMARÓN


€ 8.750



STIR FRY DE POLLO

Con semillas de marañón.

€ 7.200



Teriyaki es una técnica de cocción ancestral japonesa, donde "Teri" significa brillo con salsa y "Yaki" asado, carnes, aves y pescados.



DELICIOSOS
TERIYAKIS

Todos los Teriyakis se sirven sobre una cama de arroz blanco.

**TERIYAKI
DE LOMITO**

€ 8.990

**TERIYAKI
DE FILETE DE SALMÓN**

€ 8.990

**TERIYAKI
DE POLLO**

€ 7.590



CLÁSICOS
DOMBURI



**DOMBURI
POLLO AL CURRY**

Filete de pollo al curry, marinado con leche de coco, una pizca de chile, ajo y vegetales sellados al wok, sobre arroz blanco con un toque de cebollín.

€ 6.890



domburi significa "cuenco" y es un plato típico de japon. consiste en un cuenco que contiene pescado, carne o pollo, vegetales y otros ingredientes, servidos sobre arroz blanco

**DOMBURI
LOMITO NACION**

Lomito de res a la parrilla con ajo, jengibre, sal, pimienta y vegetales frescos al wok, con cebollín sobre arroz blanco, con salsa teriyaki y salsa nacion.

€ 8.300

**DOMBURI
POLLO SZECHUAN**

Pechuga de pollo empanizado en harina de arroz y ajonjolí, servida sobre arroz blanco, vegetales mixtos al wok y salsa szechuan.

€ 6.590

★
MENÚ
KETO
FRIENDLY



ENSALADA DE ALGAS WAKAME

Pepino en julianas, algas wakame, limón, pimienta, aceite de ajonjolí, polvo togarashi y ajonjolí.
₡ 8.190



ENSALADA NACION

Deliciosa combinación de carne de cangrejo, ensalada de algas, trocitos de salmón, aguacate, ajonjolí, mayonesa y polvo togarashi.
₡ 8.250



TEMAKI



SASHIMI

TEMAKI DE SALMÓN

Salmón, pepino, aguacate, ajonjolí y queso crema.
₡ 5.890

TEMAKI DE CANGREJO

Cangrejo, pepino, aguacate y queso crema.
₡ 5.690

SASHIMI COMBINACIÓN

Atún, salmón fresco, cangrejo y camarón.
₡ 13.790

SASHIMI SALMÓN FRESCO

₡ 9.750

SASHIMI ATÚN FRESCO

₡ 8.690



SATAYS

SATAY DE POLLO

Con salsa satay de maní. (2 unidades)
₡ 3.950

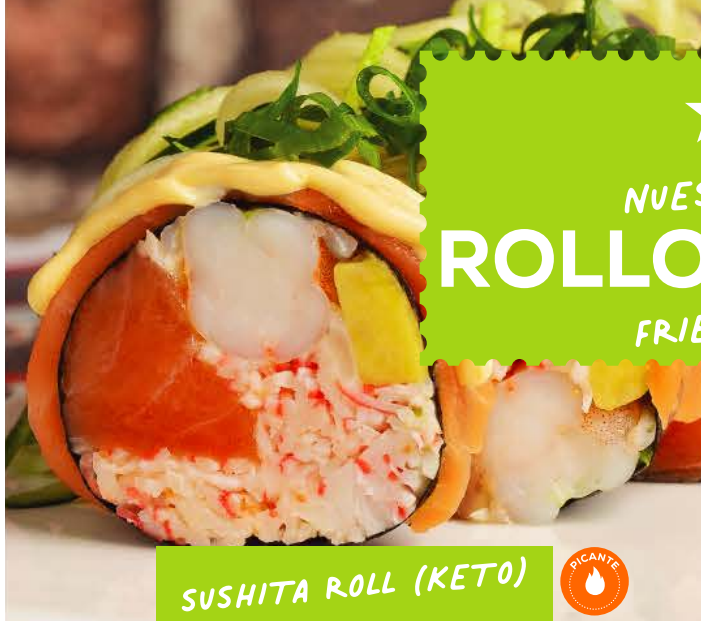


SATAY DE CAMARÓN

Con salsa vietnamita con maní. (2 unidades)
₡ 5.990



★
NUESTROS
ROLLOS KETO
FRIENDLY



SUSHITA ROLL (KETO)



Salmón fresco, camarones al vapor, mezcla dinamita (cangrejo), aguacate, envuelto en salmón fresco, mayonesa de ají amarillo (picante) y cebollín.

₡ 7.600



FILADELFIA (KETO)

Salmón fresco, aguacate, queso crema y ajonjolí.

₡ 7.350



MAO TSE ATÚN (KETO)



Atún fresco, aguacate, cebollín, furikake, envuelto en atún fresco, con topping de alfalfa y mayonesa chipotle (picante).

₡ 8.190



ROLL ROYS (KETO)

Salmón fresco, aguacate, cebollín, queso crema, envuelto en salmón fresco, mezcla dinamita (cangrejo) y furikake.

₡ 10.200



KYOTO ROLL (KETO)

Atún y salmón fresco, queso crema, envuelto en aguacate, con crujiente de salmón y cebollín.

₡ 9.450



ATÓMIKO (KETO)

Salmón fresco, aguacate, queso crema, envuelto en salmón fresco, ensalada de algas y masago.

₡ 9.990



★
AUTÉNTICOS
POKE BOWLS



Clásica combinación de salmón fresco, con edamames, zanahoria, wakame, maíz, mango, aguacate, nori y rábano rojo, sobre una cama de arroz de sushi, aderezado con mayonesa de jengibre y salsa ponzu.

€ 8.900



Mezcla perfecta de atún fresco con especias, acompañado de vegetales, edamame, wakame, repollo morado, maíz, nori, aguacate y zanahoria, sobre una cama de arroz de sushi aderezado con mayonesa de sriracha (picante) y salsa ponzu.

€ 7.900



Magnífico salteado de pollo a la plancha, acompañado de vegetales, wakame, pepino, zanahoria, edamame, maíz, aguacate, cebollín y repollo morado sobre una cama de arroz de sushi, aderezado con salsa de culantro y limón, y un toque de mayonesa de jengibre.

€ 6.900

★
LA NACION
DE LOS NIÑOS



SATAYS MIXTAS

Brocheta de pollo y brocheta de lomito a la plancha acompañadas con papas fritas y una brocheta de queso. Servida con mayonesa de jengibre. Incluye bebida.

€ 6.190



POLLO SZECHUAN

Pechuga de pollo empanizada con harina de arroz y cubierta de ajonjolí. Acompañado con papas fritas y una brocheta de queso. Servida con mayonesa de jengibre. Incluye bebida.

€ 6.190



EL PEQUEÑO SAMURAI ROLL

Camarón empanizado, mezcla de cangrejo dinamita, queso crema y aguacate por dentro. plátano maduro por fuera con salsa teriyaki y ajonjolí. Incluye Bebida.

€ 6.190



TENEDOR NACION



nacionssushi

TENEDOR NACION

TENEDOR NACION

nacionssushi



NUESTROS ROLLOS
NUEVOS ESTÁN
ENVUELTOS EN HOJA
DE SOYA MAMENORI.



ORIGINALES ROLLOS

(Los platos de pescado y salmón pueden contener espinas)

¡INGREDIENTE
ESTRELLA!

MAMENORI

TIENE UN SABOR NEUTRAL
QUE PERMITE QUE LOS
INGREDIENTES FRESCOS
SE DESTAQUEN.
SE UTILIZA COMO SUSTITUTO
DEL ALGA NORI.



1- TSUNAMI NUEVO!

Mamenori - salmón fresco - plátano maduro - aguacate
queso crema - crujiente de zanahoria - topping de salmón fresco
y aguacate - kani kama - mayonesa de jengibre picante - masago -
crispy quinoa - masago crocante de arroz - salsa unagi nacion



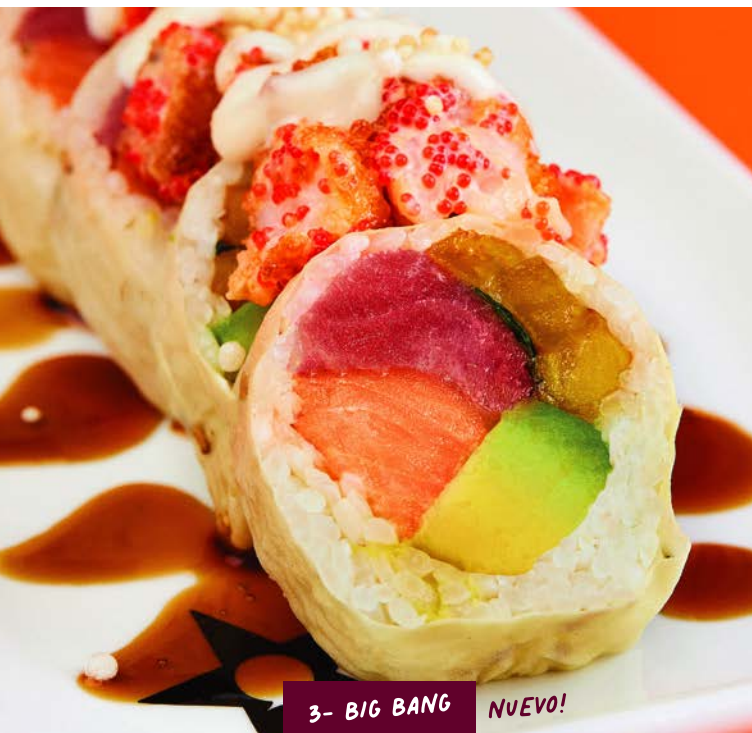
€ 10.200



2- UMAMI NUEVO!

Mamenori - camarón y pescado empanizado - aguacate
queso crema - cebollín - topping de kani kama - masago -
crispy quinoa - masago crocante de arroz
salsa de naranja y miel - salsa unagi nacion - alioli

€ 8.600



3- BIG BANG NUEVO!

Mamenori - salmón fresco - atún - aguacate - queso crema
cebollín - plátano maduro - topping de camarón empanizado
con aceite de trufa - sriracha - masago - crispy quinoa
masago crocante de arroz - salsa unagi nacion - alioli



€ 9.850



4- NIKKEI ROLL NUEVO!

Mamenori - camarones al vapor - aguacate
cebollín - salsa acevichada
topping de salmón fresco - crujiente de papitas
crispy quinoa - masago crocante de arroz - salsa de ají amarillo



€ 9.600



ORIGINALES ROLLOS

NUESTROS ROLLOS
NUEVOS ESTÁN
ENVUELTOS EN HOJA
DE SOYA MAMENORI.



ENVUELTO EN
HOJA DE SOYA
MAMENORI

5- KOBE ROLL **NUEVO!**



ENVUELTO EN
HOJA DE SOYA
MAMENORI

6- KIKIRIKI **NUEVO!**

Mamenori - lomito a la plancha - aguacate - queso crema - plátano maduro - cebollín - crujiente de papitas - salsa de ají amarillo - alioli - culantro



₡ 9.850

Mamenori - pollo a la plancha - aguacate - queso crema - chile morrón - cebolla morada marinada - crujiente de papitas - salsa de anguila - alioli - salsa de culantro - cebollín

₡ 8.200

**¡INGREDIENTE
ESTRELLA!
MAMENORI**

TIENE UN SABOR NEUTRAL
QUE PERMITE QUE LOS
INGREDIENTES FRESCOS
SE DESTAQUEN.
SE UTILIZA COMO SUSTITUTO
DEL ALGA NORI.



7- SOY NACION (empanizado)

Pescado empanizado - camarón empanizado - aguacate - cebollín - masago - queso crema - salsa dulce nacion - mayonesa nacion con jengibre.

₡ 7.700



8- MAO TSE ATÚN



Atún fresco - aguacate - cebollín - furikake - mayonesa de wasabi - envuelto en atún fresco - alfalfa - salsa chipotle (picante).

₡ 8.190



9- AMOR DISCO



Salmón fresco - atún fresco - aguacate - cebollín - chile dulce - salsa chipotle (picante) por dentro - topping de crujiente de zanahoria - salsa dulce nacion.

₡ 7.800



10- ZENSACIÓN (empanizado)

Salmón empanizado - aguacate - queso crema - plátano maduro frito - salsa chipotle (picante) - crujiente de zanahoria - salsa dulce nacion.

₡ 7.900



11- SUSHITA ROLL



Salmón fresco - camarones al vapor - mezcla dinamita (cangrejo) - aguacate - hojuelas de maíz crocante - envuelto en salmón fresco - salsa dulce nacion - mayonesa de ají amarillo (picante) - cebollín.

₡ 7.600



12- MR MIYAGI



Camarón empanizado - aguacate - crujiente de zanahoria - queso crema - salsa chipotle (picante) - mayonesa nacion con jengibre.

₡ 6.190



13- ROLL ROYS

Salmón fresco - aguacate - cebollín - queso crema - furikake - envuelto en salmón fresco - topping de mezcla dinamita (cangrejo) - salsa de naranja y miel.

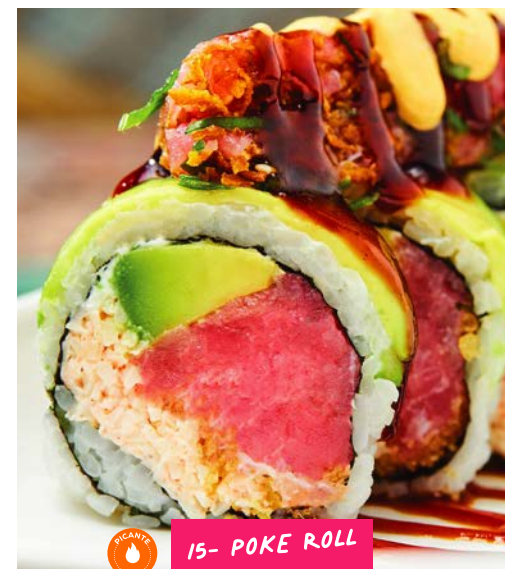
₡ 10.200



14- ATÓMIKO

Salmón fresco - aguacate - queso crema - envuelto en salmón - topping de ensalada de algas - masago.

₡ 9.990



15- POKE ROLL



Atún fresco - mezcla dinamita (cangrejo) - queso crema - topping de atún fresco - crujiente de zanahoria - envuelto en aguacate - cebollín - salsa chipotle - salsa dulce nacion.

₡ 9.100

(Los platos de pescado y salmón pueden contener espinas)



16- DINAMITA VIETNAMITA

Camarón empanizado - aguacate - queso crema - topping de mezcla dinamita (cangrejo) - salsa dulce nacion.

₡ 7.700



17- TAO ROLL

Pescado empanizado - bastones de kanikama - aguacate - queso crema - cebollín - envuelto en plátano frito maduro - topping crocante de salmón y cebollín - salsa dulce nacion - mayonesa nacion con jengibre.

₡ 7.300



18- GOD SUKI

Pescado empanizado - camarón empanizado - cebollín - queso crema - envuelto en aguacate - topping de mezcla nacion y trocitos de salmón fresco - masago - salsa de naranja y miel - salsa dulce nacion.

₡ 8.690



19- EL JAPONES

Atún - aguacate - espárragos empanizados - cebollín - envuelto en salmón fresco - mayonesa de sriracha.

₡ 8.200



20- LA GRAN MURALLA

Camarón y pescado empanizados - mezcla dinamita (cangrejo) - queso crema - cebollín - envuelto en aguacate - topping de crujiente de zanahoria - furikake - salsa dulce nacion - salsa de naranja y miel.

₡ 9.290



21- YOSI TOY BUENO

Pescado empanizado - camarón empanizado - cangrejo - aguacate - queso crema - topping de masago - algas en tiras - mayonesa nacion con jengibre.

₡ 9.750



22- PANDA!

Camarón y pescado empanizados - mezcla dinamita (cangrejo) - queso crema - cebollín - envuelto en aguacate - salsa dulce nacion - mayonesa nacion con jengibre.

₡ 7.990



23- KYOTO

Atún - salmón fresco - queso crema - envuelto en aguacate - topping de crujiente de salmón y cebollín - salsa de naranja y miel.

₡ 9.450



24- DRAGON FLY BOMBAY

Salmón fresco - aguacate - cebollín - queso crema - envuelto en masago.

₡ 8.800

(Los platos de pescado y salmón pueden contener espinas)



25- FILIPINA
(empanizado)



Camarón empanizado con coco - aguacate - espárrago - queso crema - salsa dulce nacion - salsa chipotle (picante).

€ 6.990



26- GOOD MORNING VIETNAM
(empanizado)

Pescado empanizado - camarón empanizado - aguacate - cebollín - queso crema - mayonesa nacion con jengibre - salsa dulce nacion.

€ 7.290



27- FUJI DELI
(vegetariano)



Aguacate - cebollín - crujientes fideos de arroz - espárragos tempurizados - pepino - topping de ajonjolí - salsa chipotle (picante).

€ 5.490



28- KOMODO CROCANTE

Pescado empanizado - mezcla dinamita (cangrejo) - aguacate - queso crema - envuelto en aguacate - topping de salmón crujiente - cebollín - mayonesa de finas hierbas - salsa dulce nacion.

€ 6.600



29- SPICY TUNA



Atún - cebollín - envuelto en aguacate - salsa chipotle.

€ 6.790



30- FILADELFIA

Salmón fresco - aguacate - queso crema - envuelto en aguacate - topping de ajonjolí.

€ 7.350



31- BANGKOK DE CAMARÓN



Camarón empanizado - aguacate - queso crema - envuelto en cangrejo mayonesa sriracha - salsa dulce nacion.

€ 8.790



32- EMPERADOR

Pescado empanizado - mezcla dinamita (cangrejo) - aguacate - queso crema - envuelto en salmón fresco - topping de crujiente de zanahoria - furikake - salsa dulce nacion - salsa de naranja y miel.

€ 8.990



33- GODZILLA



Atún y salmón - mezcla dinamita (cangrejo) - aguacate - queso crema - cebollín - envuelto en plátano frito - topping de crujiente de zanahoria - salsa chipotle - salsa dulce nacion.

€ 9.900

(Los platos de pescado y salmón pueden contener espinas)

★
DELICIOSOS
SASHIMIS



SASHIMI COMBINACIÓN

Atún - salmón fresco - cangrejo - camarón.

₡ 13.790

SASHIMI DE SALMÓN FRESCO

₡ 9.750

SASHIMI DE ATÚN FRESCO

₡ 8.690



★
FABULOSOS
TEMAKIS

TEMAKI DE SALMÓN

Salmón, pepino, aguacate, queso crema, arroz y ajonjolí.

₡ 5.890

TEMAKI DE CANGREJO

Cangrejo, pepino, aguacate, queso crema, arroz y ajonjolí.

₡ 5.690

TEMAKI DE CAMARÓN

Camarón, pepino, aguacate, queso crema, arroz y ajonjolí.

₡ 5.890

★
EXQUISITOS
NIGIRIS

1 PIEZA



NIGIRI DE ATÚN FRESCO

₡ 1.990*

NIGIRI DE SALMÓN FRESCO

₡ 1.990*

NIGIRI DE CAMARÓN

₡ 1.990*

*Por pieza

★
**IRRESISTIBLES
 POSTRES**



NUEVO!

*tipico
 de la
 reposteria
 japonesa.*

MOCHI

PREGUNTAR POR SABORES DISPONIBLES

Masa de arroz
 rellena con helado.
 (2 unidades)
₡ 3.400



BABY BUM

Pan Bao frito relleno de dulce
 de leche, acompañado de helado
 de vainilla y salsa de frutos rojos
₡ 3.990



**WONTON DE QUESO
 Y DULCE DE LECHE**

Servido con helado de vainilla y salsa de frutos rojos.

₡ 4.390



**BANANO
 TEMPURA**

Servido con helado
 de vainilla.
₡ 3.790

**SUSHI DE BANANO
 CON NUTELLA**

Trozos de banano envueltos en nutella con
 arroz tostado alrededor, servido sobre
 una base de jalea de moras.

₡ 4.390

**BROWNIE
 DE CHOCOLATE**

Con caramelo.
 Servido con helado de vainilla.

₡ 3.790



★
**REFRESCANTES
JUGOS
NATURALES**

- JUGO DE FRESA €2.750
- JUGO NACION: NARANJA PIÑA, ALBAHACA Y MIEL €2.890
- JUGO DE MANZANA VERDE, PIÑA Y JENGIBRE €2.690
- LIMONADA DE HIERBA BUENA €2.690
- LIMONADA CON MIEL €2.690
- NARANJADA NACION €2.690
- JUGO DE PIÑA, LIMÓN Y COCO €2.690
- MARACUYÁ CON JENGIBRE €2.690

nuestros jugos naturales están endulzados con miel de abeja



en toda asia se venera la naturaleza como parte de la perfección, muestra de ello son las mezclas de sus frutos.





**FLOR DE JAMAICA
Y FRUTAS**
¢ 1.990



TE VERDE JAPONÉS
hierbabuena, té verde y albahaca.
¢ 1.850



MANZANA
con hierbas aromáticas frescas.
¢ 1.990

**★
WONTON
DE QUESO
& DULCE
DE LECHE
+
CAPPUCCINO**
pareja perfecta!

**★
AROMÁTICOS
CAFÉS**

(CON HELADO DE VAINILLA
Y SALSA DE FRUTOS ROJOS)

AMERICANO

¢ 1.490

ESPRESSO

¢ 1.490

CAPPUCCINO

¢ 1.990

LATTE

¢ 1.990

AGUA EMBOTELLADA

¢ 1.590

GASEOSAS

¢ 1.690

**★
CLÁSICAS
BEBIDAS**

TROPICALES

¢ 1.590

FUZE TEA

¢ 1.590



SEDUCTORES COCTELES



MARGARITAS

Limón, fresa,
y maracuyá.
€ 3.990

SANGRÍA

TINTA Y DE MANGO
Copa € 3.700
Media jarra € 5.990
Jarra € 8.750

SAKERINA

Sake, limón y azúcar.
€ 3.990

CUBA LIBRE

€ 3.990

TROPICAL ENERGY

€ 5.200

TROPICAL MOJITO

€ 4.600

SAKERINA CRANBERRY

Sake, cranberry, limón y azúcar.
€ 3.990

COCTEL NACION CON VODKA FROZEN

Piña, naranja, albahaca y
vodka frozen.
€ 3.990

MOSHISO NACION

Sake, limón, azúcar, jengibre,
y hierbabuena.
€ 3.990

DRY MARTINI

€ 3.990

MOSCOW MULE

€ 5.200



INTENSOS LICORES

WHISKY

BUCHANAN'S 12 AÑOS

Trago € 3.700 Botella € 64.000

BUCHANAN'S 18 AÑOS

Trago € 7.800 Botella € 99.000

JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA

Trago € 3.900 Botella € 68.000

OLD PARR

Trago € 4.100 Botella € 68.000

OLD PARR SUPERIOR

Trago € 5.900 Botella € 80.000

VODKA

SMIRNOFF

Trago € 1.650 Botella € 16.500

GREY GOOSE

Trago € 3.900 Botella € 72.000

RON

FLOR DE CAÑA 7 AÑOS

Trago € 2.500 Botella € 30.000

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS

Trago € 3.800 Botella € 35.000

BACARDI CARTA BLANCA

Trago € 2.590

GINEBRA

TANQUERAY

Trago € 2.400 Botella € 28.500

BOMBAY SAPHIRE

Trago € 3.000 Botella € 32.000

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO

Trago € 5.100 Botella € 84.000

PATRÓN

Trago € 4.800 Botella € 80.000



INFALTABLES CERVEZAS



€ 2.950



€ 2.890



€ 2.200



€ 2.200



€ 2.890



€ 3.390



€ 3.390



€ 2.690



€ 2.900

ASIÁTICAS

€ 3.600



SUGESTIVOS VINOS

CASILLERO DEL DIABLO

TINTO

Copa € 4.790

Botella € 21.000



TINTO

Copa € 5.790

Botella € 26.000

MARQUES DE CÁCERES

Copa € 5.900

Botella € 32.000

CASILLERO DEL DIABLO

BLANCO

Copa € 4.790

Botella € 21.000



BLANCO

Copa € 5.790

Botella € 26.000

SAKE

Copa € 4.200

Botella € 16.900

VISA DE ENTRADA

... ENTRADA, PLATO FUERTE, POSTRE Y BEBIDA ...

1

VEGETARIANO

Spring Roll de Vegetales,
Arroz Nasi Goreng de Vegetales,
Postre del día y Bebida*

₡7.300

2

3 Gyozas,
Wrap de Pollo Thai,
Postre del día y Bebida*

₡8.500

3

Plátano Tempura,
Rollo Komodo,
Postre del día y Bebida*

₡8.800

4

Spring Roll de Vegetales,
Rollo Amor Disco,
Postre del día y Bebida*

₡8.990

5

Plátano Tempura,
Rollo Soy Nacion,
Postre del día y Bebida*

₡9.200

6

3 Gyozas,
Ensalada Nacion,
Postre del día y Bebida*

₡9.600

7

3 Gyozas,
Rollo La Gran Moralla,
Postre del día y Bebida*

₡9.990

8

Spring Roll de Vegetales,
Poke Bowl de Salmón,
Postre del día y Bebida*

₡9.990

*Gaseosa *Coca-Cola* o **fuzetea**

Este menú aplica de Lunes a Viernes de 12md a 3pm, excepto días feriados.
Precios con impuesto de venta y cargo del 10% por servicio incluido.



GLOSARIO



DAIDAI:

Variedad asiática de naranja amarga, (originalmente significa varias generaciones).

DONBURIS:

El donburi es un plato típico de Japón. Consiste en un cuenco que contiene pescado, carne, vegetales u otros ingredientes cocinados juntos y servidos sobre arroz.

FURIKAKE:

Es un condimento a base de algas, pescados, huevos o vegetales secos y deshidratados, en finas y pequeñas hebras. Se usa para condimentar todo tipo de sopas y platos típicos japoneses. Tiene distintos sabores siendo considerado muy sabroso y nutritivo.

GYOSA:

"Envuelto en". Tipo de empanada muy popular en Asia. Es la comida más servida durante el año nuevo chino; simboliza buena fortuna.

HOISIN:

Salsa para mojar, típica de la cocina china y vietnamita.

KAMPAI:

"¡Salud!" Se utiliza al realizar un brindis. Significa "copa vacía".

KANI:

Palitos de cangrejo.

LAY HOMA:

Mezclado.

MAKISU:

Es una estera enrollable de bambú y algodón usado en la preparación de alimentos. Son comúnmente usados para hacer una clase de sushi enrollado.

MAMENORI:

Hoja de soya, también conocida como mame-nori-san, son envoltorios finos que se utilizan como sustituto del nori en el sushi.

MANDARÍN:

Un mandarín era un burócrata de la China Imperial, Vietnam y Corea. El término mandarín también es utilizado para hacer referencia al chino mandarín; el dialecto del idioma chino hablado en la zona norte de China.

MAO TSE TUNG:

Fue el máximo dirigente del Partido Comunista de China y de la República Popular China.

MASAGO:

Es un caviar de Islandia, pero de uso cotidiano en la gastronomía de Japón.

Masago es la hueva del pez "capelín", utilizada popularmente para los platos de sushi y sashimi por el color brillante y el suave sabor de los huevos diminutos.

MIRIN:

Es un condimento esencial en la comida japonesa, con un sabor levemente dulce.

Es una clase de vino de arroz similar al sake.

MISO:

Es una pasta aromatizante fermentada, hecha con semillas de soja y/o cereales y sal marina. Durante siglos fue considerado un alimento curativo en China y Japón.

MOCHI:

Es un pastel de arroz japonés, hecho de mochigome, un pequeño grano japonés de arroz glutinoso. El arroz se machaca hasta convertirlo en una pasta y se moldea con la forma deseada.

NAM-PLA:

Condimento derivado del pescado fermentado.

NASI GORENG:

Es un plato de arroz típico de cocina de Indonesia y cocina de Malasia.

Es una versión del arroz frito, que es lo que significa en los idiomas indonesio y malayo.

NORI:

Palabra japonesa para referirse a variedades comestibles de algas.

OKIGAY:

Mariscos.

PONZU:

Dulce o suave zumo de varios cítricos como daidai, el sudachi, el kabosu o el limón.

SAKE:

Palabra japonesa que significa bebida alcohólica preparada de una infusión hecha a partir de arroz.

SASHIMI:

Es un plato japonés que consiste principalmente en mariscos o pescado crudos, cortados finamente, aunque no tanto como un carpaccio.

SRIRACHA:

Es el nombre genérico empleado para denominar a una salsa picante procedente del sureste de Asia, su nombre proviene de la ciudad ubicada en Si Racha.

STIR FRY:

(Que puede denominarse salteado agitado, salteado removido o salteado en wok). Es una expresión inglesa que se emplea para denominar a cualquiera de las dos técnicas de la cocina china.

SZECHUAN:

Es una provincia del suroeste de la República Popular China.

TATAKI:

Forma de cocinar el pescado o la carne en Japón.

TEMPURA:

Preparación culinaria típica de la cocina japonesa que consiste en rebozar un alimento con una fina masa de harina y después freirlo en aceite.

TERIYAKI:

Es una composición de dos palabras, por un lado "teri", que hace referencia al brillo que aporta la salsa, y "yaki" que se refiere al asado como método de cocción.

TOGARASHI:

Es un condimento picante muy típico de la cocina japonesa que consiste en una mezcla de especias (siete ingredientes). Es conocida también como nanami togarashi fuera de Japón.

YAKIMESHI:

En Japón, la palabra "meshi" significa comida y arroz cocido, y al juntar el prefijo "yaki" (freír o cocinar) se obtiene la palabra "yakimeshi".

YASAI:

Verduras o vegetales.

YUZU:

Variedad de limón en Japón.

ZEN:

Sistema filosófico budista que tuvo su origen en China en el siglo VI; se caracteriza por potenciar la meditación metafísica utilizando técnicas lógicas especiales.



¡gracias por venir a nacionssushi!





HEINEKEN

HEINEKENCR

#HEINEKENCR

- Costa Rica:
- Escazú Village
 - Plaza Cronos Pinares
 - Plaza Bratsi Heredia
 - Terrazas Lindora
 - Aleste Curridabat

Reservá fácil
2208-8888

Nuestra Nación
**ALREDEDOR
 DEL MUNDO**

- Colombia
- El Salvador
- España
- Guatemala
- Panamá
- Honduras
- Puerto Rico
- Paraguay
- República Dominicana
- Miami, U.S.A.
- Venezuela

/nacionsushicr

@nacionsushicostarica

www.nacionsushicr.com