



English menu

Te vas a

Enamorar



nacionsushi



## BIENVENIDOS A NACIONSUSHI SUSHI + SABORES DEL SUDESTE ASIÁTICO

Nuestro menú ha dado un paso hacia la inclusión alimenticia, no importa cuales sean tus preferencias a la hora de comer, aquí podrás encontrar una opción para ti.

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

*Bienvenidos a la Nacion*

### Glosario de Alérgenos



\*Todos los platos Gluten Friendly tendrán un costo adicional.  
Busca las opciones Keto dentro del menú

# TENTADORAS ENTRADAS

## ENROLLADOS

*Plato por excelencia  
de la aristocracia  
cantonesa china.*

### SPRING ROLL DE CAMARÓN

Tres unidades rellenas de camarón, cilantro y ajonjolí. Acompañadas de salsa camboyana a base de pimienta negra y limón fresco.

\$7

### SPRING ROLL DE POLLO

Dos unidades rellenas de pollo y vegetales frescos. Acompañadas con salsa de pimentón dulce.

\$6.5

### SPRING ROLL DE VEGETALES

Dos unidades rellenas de vegetales frescos. Acompañadas con salsa de pimentón dulce.

\$6

## PIZZAS NACION



DE SALMÓN  
AHUMADO  
\$15

Base de arroz de sushi tostado con tu ingrediente favorito, furikake de salmón, salsa de naranja y miel, masago y wakame. ¡Espectacular!

DE ATÚN

\$14.5

DE CANGREJO DE VEGETALES

\$14

DE SALMÓN FRESCO

\$15



## POCKETS



Tres unidades crocantes, rellenas de salmón o atún fresco marinado en una infusión de aceite de ajonjolí con jengibre, ajo y cebollina. Acompañadas de mayonesa de cilantro y limón.

ATÚN  
\$6

SALMÓN  
\$7

## TAQUITOS TUK TUK



Hojas de gyoza crocantes rellenas de tartar de atún y aguacate, aceite de trufa y mayonesa de wasabi, coronadas con un toque de masago.

\$6.5

..... ROLLITOS DE  
PAPEL DE ARROZ



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

DE SALMÓN  
\$6

DE POLLO  
\$5.75

DE VEGETALES  
\$5.5

..... GYOZAS



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

*Típica preparación de los mineros de la región fronteriza entre China e India.*

GYOZAS DE POLLO

5 unidades

\$6.5

GYOZAS DE CERDO

5 unidades

\$7

GYOZAS MIXTAS

(3 gyozas de pollo + 3 de cerdo)

\$8

..... EDAMAMES



THAI

Frijol de soya salteado en aceite de ajonjolí, togarashi y sal.

\$6.5

EDAMAMES

Frijol de soya al vapor con sal marina y cascós de limón.

\$6

..... CAMARONES  
TOGARACHI



Camarones apanados en deliciosa receta de la casa cinco especias. Acompañados de mayonesa de sriracha y nuestra mayonesa nacion con jengibre.

\$9

..... CAMARONES  
SRIRACHA



Camarones crocantes, bañados en mayonesa de sriracha y masago, coronados con fideos de arroz y cebollina.

\$11

..... BROCHETAS  
DE QUESO



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

\$6

# CRUJIENTES TEMPURAS

## YASAI TEMPURA

Delicados cortes de cebolla, brócoli, pimentón rojo, berenjena, plátano y zucchini en julianas japonesas, acompañados de salsa de soya y salsa dulce nacion.

\$8

*Tradicional plato nipón  
servido como pasa bocas.*

## NACION TEMPURA

Vegetales mixtos con camarones tempurizados, servidos con salsa de soya y salsa dulce nacion.

\$12

## EBI TEMPURA

Ocho unidades de camarones tempurizados, servidos con salsa de soya y salsa dulce nacion.

\$10

## PLÁTANO TEMPURA

Ocho unidades de plátano tempurizado crujiente, servidos con salsa dulce nacion.

\$6

*Fantástica fusión moderna  
de las culturas nipona  
y tailandesa.*

# SALUDABLES WRAPS

## WRAP DE SALMÓN

Salmón con ajo y jengibre sellado al grill, lechuga, cebolla, pimentón asado y aguacate, mayonesa de albahaca, cilantro, salsa de mango picante y papas salteadas con especias chinas.

\$11

## WRAP DE POLLO THAI

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

\$10

## WRAP DE FILETE DE RES CON SALSA DE CURRY

Filete de res, hongos, tofu, tomate, cebolla y lechuga fresca con salsa de curry, papas salteadas y especias chinas.

\$10

Todos los tempuras que solicites gluten friendly tendrán un costo adicional de \$1

## SATAYS

*Clásicos pinchos de Asia  
preparados a la parrilla.*

### SATAY DE CARNE DE RES

(2 unidades)

Con salsa camboyana.

\$6

### SATAY DE POLLO

(2 unidades)

Con salsa de maní.

\$5

### SATAY DE CAMARÓN

(2 unidades)

Con salsa vietnamita  
con maní.

\$6

### TATAKI DE ATÚN

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

\$10

*Procedente de los pescadores  
de la isla de Honmase, Japón.*



SATAY DE CAMARÓN



## TACOS LAAB

Típicos del noreste de Tailandia,  
Camboya y Laos.

Dos unidades envueltas  
en lechuga batavia.

### DE POLLO

\$7

### DE LOMO

\$8

### MIXTO

\$9



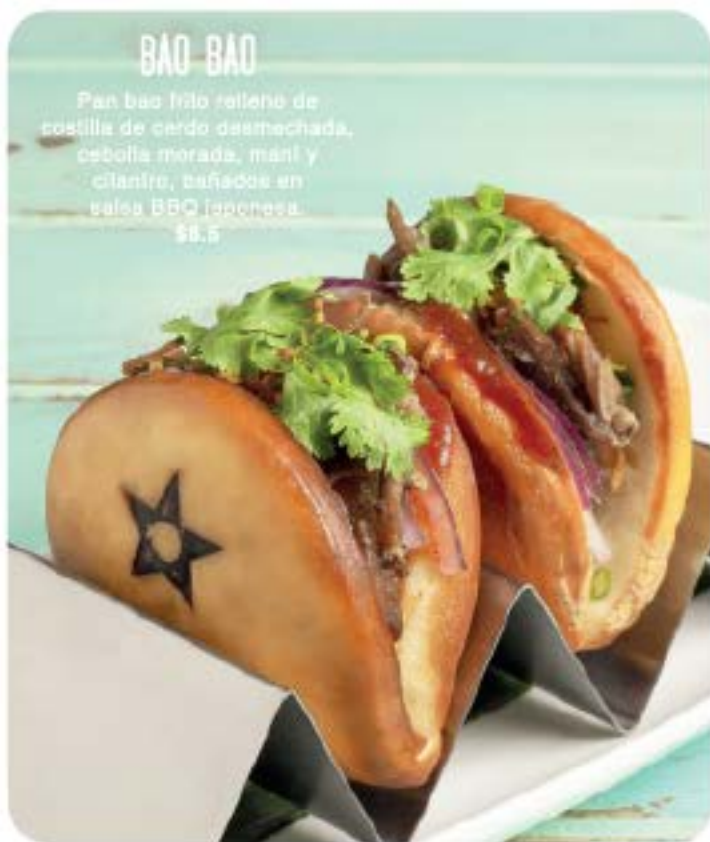
Todas las entradas que solicites gluten friendly tendrán un costo adicional de \$1

# ESPECTACULARES BAOS



**BAOS**  
(2 unidades)

El bao o baozi es un tipo de pan hervido, relleno de carne y vegetales. Típico de Asia. Se popularizó en las calles de Taiwán, aunque ahora es común alrededor del mundo.



**BAO BAO**

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

\$8.5

## PUERCO

## PESCADO

## POLLO

## CAMARÓN

Pan hervido relleno de puerco y vegetales mixtos envuelto en una salsa agridulce.

\$8

Pan hervido relleno de pescado apanado, cebolla morada y mayonesa de cilantro y limón.

\$8

Pan hervido relleno de pechuga de pollo, bok choy, salsa agridulce y ajonjolí.

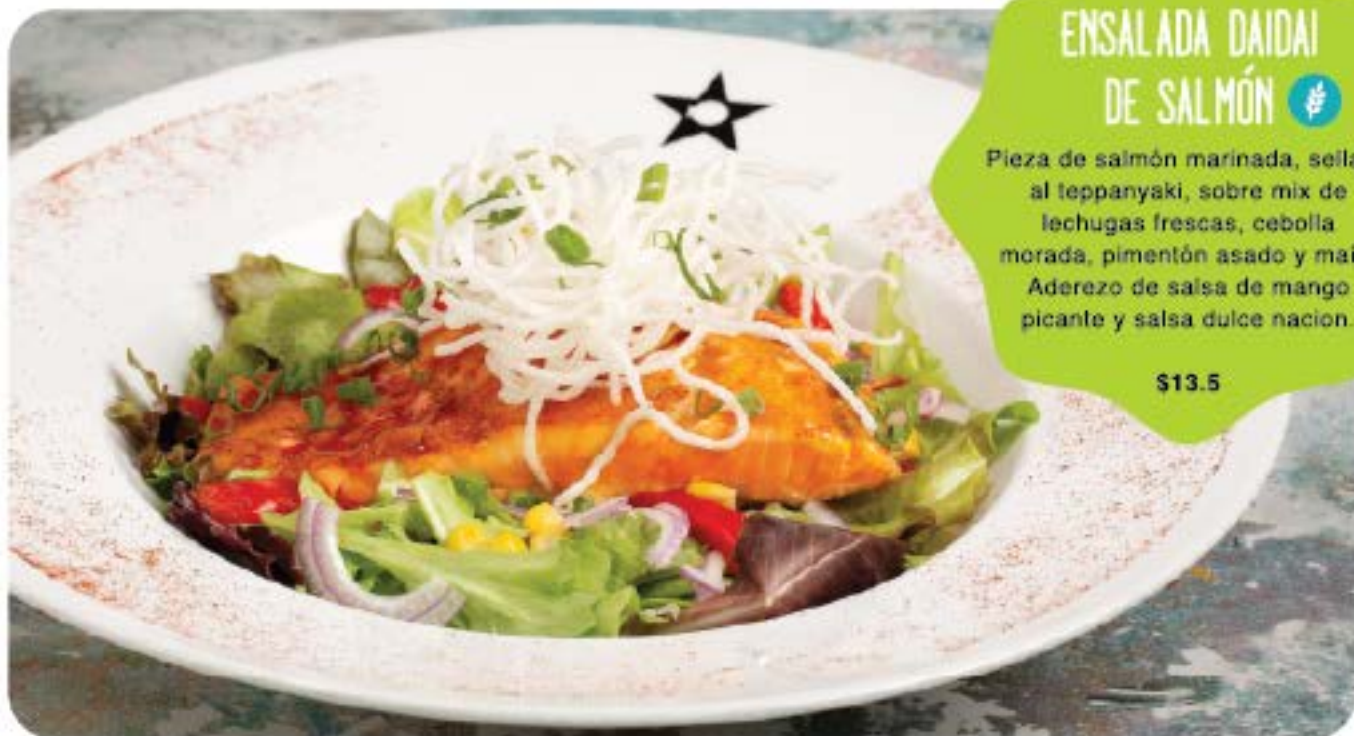
\$8

Pan hervido relleno de camarones crocantes, zucchini y aderezo de mayonesa de jengibre con masago.

\$9



# FRESCAS ENSALADAS



## ENSALADA DAIDAI DE SALMÓN



Pieza de salmón marinada, sellada al teppanyaki, sobre mix de lechugas frescas, cebolla morada, pimentón asado y maíz. Aderezo de salsa de mango picante y salsa dulce nacion.

\$13.5

## ENSALADA TERIYAKI



Pechuga de pollo marinada en salsa teriyaki y sellada a la parrilla sobre mix de lechugas, hongos, maíz tierno, tomate cherry y aguacate. Aderezada con vinagre balsámico, salsa dulce nacion y ajonjolí.

\$12

PRUEBA  
..... algo .....  
MUEVO

## ENSALADA DE ALGAS WAKAME



Pepino en julianas, algas, salsa de la casa, aceite de ajonjolí y semillas de sésamo.

\$8



Todas las ensaladas que solicites gluten friendly tendrán un costo adicional de \$1



## ENSALADA NACION

Deliciosa combinación de carne de cangrejo y ensalada de algas con trocitos de salmón, aguacate y mango. Aderezada con mayonesa de naranja y miel y salsa dulce nacion.

\$11



## ENSALADAS QUE ENAMORAN

### ENSALADA VIETNAMITA

Langostinos, calamares y pescado rebozados, trozos de mango, cebolla, tomate cherry y fideos de arroz. Servidos sobre una cama de lechugas mixtas y aderezados con aceite de ajonjolí y vinagre balsámico.

\$13

*Fusión de sabores  
Europeos y Asiáticos*



*Si te gustaron nuestras salsas,  
puedes pasar por nuestro*

*El Mercadito*  
**NACION**

Todas las ensaladas que solicites gluten friendly tendrán un costo adicional de \$1

# SAGRADAS SOPAS



## SOPA DE ZANAHORIA

Sopa de zanahoria, jengibre, cilantro fresco, nam-pla y leche de coco.

\$6

## LAY HOMA

Trozos de pollo, vegetales mixtos, fideos de arroz y frijoles blancos, exótico consomé asiático. Servido con una pizca de cilantro.

\$7

## OKIGAI DE MARISCOS

Mariscos mixtos pasados ligeramente por harina de arroz, salteados con vegetales frescos, bok choy, zucchini, cebollina, repollo rojo y blanco y fideos de arroz, con un toque de soya y jengibre, leche de coco y cilantro.

\$8

## TOM KHA GAI

Sopa de pollo tailandesa con leche de coco, jengibre, hongos, vegetales mixtos, hierba de limón, cilantro y un toque de picante.

\$8



## MISO NACION

Tradicional sopa japonesa de pasta miso con bok choy y cebollas, hongos, fideos de arroz y tofu, coronado con cebollina.

\$6



Todas las sopas que solicites gluten friendly tendrán un costo adicional de \$2

# TRADICIONALES PHAD THAIS

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

  PHAD THAI VEGETARIANO  
\$10

  PHAD THAI POLLO  
\$11

  PHAD THAI FILETE DE RES  
\$13

## PHAD THAI DE MARISCOS

Calamar, camarón y pescado salteados con vegetales al wok, salsa de soya, especias y tallarines de arroz, terminados con espiral de tortilla de huevo, trozos de maní tostado y hojas de cilantro.

\$13



Todos los pad thai que solicites gluten friendly tendrán un costo adicional de \$2

# INOLVIDABLES PAD KEE MAO

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

*¡No has probado algo igual!*

  PAD KEE MAO DE POLLO  
\$11

  PAD KEE MAO DE CARNE  
\$12

  PAD KEE MAO DE MARISCOS  
\$13.5



Todos los pad kee mao gluten friendly tendrán un costo adicional de \$2

# IMPRESINDIBLES ARROLES

## ..... NASI GORENG .....

Fabulosa combinación de arroz aromático con vegetales frescos elaborados al wok, salsa de soya, nam pla; aceite de ajonjolí, sake, leche de coco, espiral de tortilla de huevo y cebollina.

 **NASI GORENG DE POLLO**  
\$11

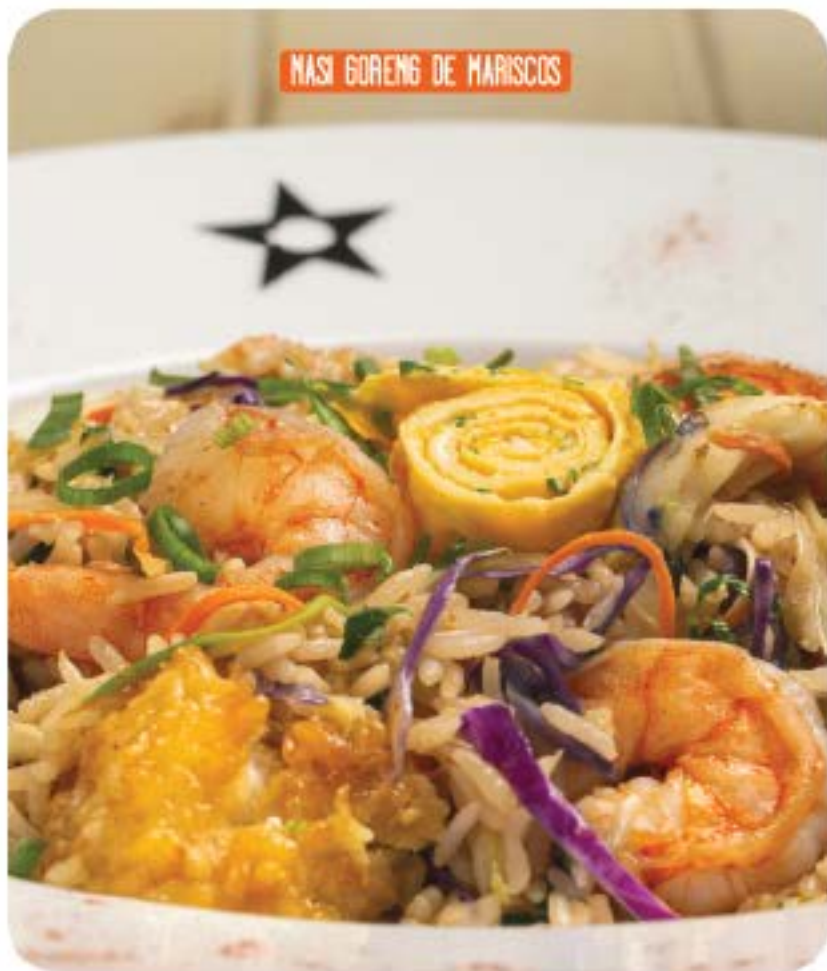
 **NASI GORENG DE MARISCOS**  
\$11.5

 **NASI GORENG DE VEGETALES**  
\$8.5

 **NASI GORENG MIXTO**  
Res, pollo, camarón.  
\$11.5

*El Nasi Goreng es un plato típico de Indonesia*

## NASI GORENG DE MARISCOS



## ..... YAKIMESHI MIXTO .....



Arroz frito japonés con vegetales, pollo, carne y camarón; soya, aceite de ajonjolí, espiral de tortilla de huevo, cebollina y cilantro.

\$11

..... MANDARÍN .....  
.....

Arroz aromático preparado al wok con aceite de limonaria, ajo y jengibre al estilo mandarín, con vegetales frescos, salsa de ostras, soya y tortilla de huevo con cebollina.

MANDARÍN   
DE VEGETALES

\$9.5

MANDARÍN   
DE POLLO

\$10.5

MANDARÍN   
DE FILETE DE RES

\$11

---



MANDARÍN DE POLLO

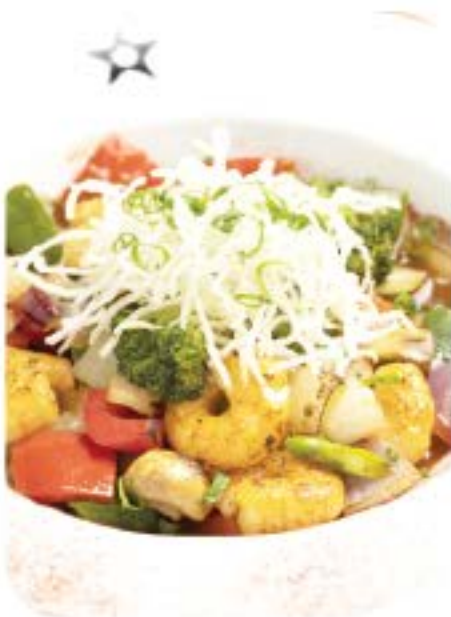


Todos los arroces que solicites gluten friendly tendrán un costo adicional de \$2

# PROFUNDOS STIR FRIES

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 FILETE DE RES

\$11.5

STIR FRY DE CAMARÓN

\$11.5

STIR FRY DE POLLO

\$10

## ... STIR FRY THAI ...

Filete de res o pollo molido, salteado al wok con chile dulce, ajo, salsa de ostras, soya, aceite de ajonjolí y albahaca siam. Servido con arroz aromático y coronado con un huevo frito.

STIR FRY THAI DE POLLO

\$10.5

STIR FRY THAI DE RES

\$10.5



Todos los stir fry que solicites gluten friendly tendrán un costo adicional de \$2

# DELICIOSOS TERIYAKIS

Teriyaki es una técnica de cocción ancestral japonesa, donde "Teri" significa brillo con salsa y "Yaki" asado, carnes, aves y pescados. Todos los Teriyaki van encima de una cama de arroz blanco aromatizado.

TERIYAKI  
DE POLLO   
\$10

TERIYAKI  
DE FILETE DE RES   
\$11.5

TERIYAKI  
DE FILETE DE SALMÓN   
\$13



Todos los teriyakis que solicites gluten friendly tendrán un costo adicional de \$2

# MENÚ KETO



## ... ENSALADA DE ALGAS WAKAME ...

Pepino en julianas, algas, salsa de la casa, aceite de ajonjolí y semillas de sésamo.  
\$8



## ... ENSALADA NACION ...

Deliciosa combinación de carne de cangrejo y ensalada de algas con trocitos de salmón, aguacate y mango. Aderezada con mayonesa.  
\$11



## .. TEMAKI DE SALMÓN ..

Salmón, pepino, aguacate y queso crema  
\$8

## .. TEMAKI DE CANGREJO ..

Cangrejo, pepino, aguacate y queso crema  
\$8

## SASHIMI COMBINACIÓN

Atún, salmón fresco, cangrejo, camarón.  
\$17

Sashimi Salmón fresco \$14  
Sashimi Atún fresco \$14



## SATAY DE CARNE DE RES

(2 unidades)  
Servido con salsa camboyana.  
\$6

## SATAY DE POLLO

(2 unidades)  
Con salsa satay de maní.  
\$5

## SATAY DE CAMARÓN

(2 unidades)  
Con salsa vietnamita con maní.  
\$6







SUSHITA ROLL

### SUSHITA ROLL

Salmón fresco, camarones al vapor, mezcla dinamita, aguacate, envuelto en salmón fresco, mayonesa de ají amarillo, cebollina.

\$11

### FILADELFA

Salmón fresco, aguacate, queso crema, ajonjolí.

\$9



FILADELFA



MAO TSE ATÚN

### MAO TSE ATÚN

Atún fresco, aguacate, cebollina, furikake, envuelto en atún fresco, alfalfa, salsa chipotle, mayonesa.

\$11

### ROLL ROYS

Salmón fresco, aguacate, cebollina, queso crema, envuelto en salmón fresco, mezcla dinamita, furikake.

\$15



ROLL ROYS

## KIOTO ROLL

Atún, salmón fresco y queso crema, cubierto de aguacate, crujiente de salmón y cebollina.

\$14



NUEVO

## ATÓMICO NAGAZAKI

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

\$14



NUEVO

# AUTÉNTICOS POKES

SABORES NUEVOS

QUE ENAMORAN!

## ¿Sabías QUÉ?

El poke es un plato originario de Hawái, suele llamarse así por su nombre japonés tako poke.



### ... POKE DE SALMÓN ...

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 nacion y salsa ponzu.

\$12

### ... POKE DE ATÚN ...

Mezcla perfecta de atún fresco con especias y verduras mixtas, edamame, wakame, repollo rojo, maíz, nori, aguacate y zanahoria, sobre una cama de arroz aderezado con mayonesa de sriracha y salsa ponzu.

\$11

### ... POKE DE POLLO ...

Magnífico salteado de pollo a la plancha, acompañado de vegetales, wakame, pepino, zanahoria, edamame, maíz, aguacate, cebollina y repollo morado aderezado con salsa de cilantro y limón y un toque de mayonesa de jengibre.

\$10



# LA NACION DE LOS NIÑOS



## SATAYS MIXTAS

Brocheta de pollo y filete de res a la plancha, papas fritas y una brocheta de queso. Acompañadas con mayonesa nacion con jengibre.

**\$9.75**



## POLLO SZESHUAN

Pechuga de pollo en harina de arroz y cubierta con ajonjolí, papas fritas y una brocheta de queso.

Servida con mayonesa nacion con jengibre.

**\$9.75**



## EL PEQUEÑO SAMURAI ROLL

Camarón apanado, mezcla de cangrejo dinamita, queso crema y aguacate con topping de plátano maduro, salsa dulce nacion y ajonjolí.

**\$9.75**



# ORIGINALES ROLLOS

(Todo ingrediente adicional tiene un costo)

Este  
ROLLO  
vale la  
PENNA

1. SOY NACION



2. MAO TSE ATÚN



3. AMOR DISCO



1. SOY NACION (apanado)



Pescado apanado - camarón apanado  
aguacate - cebollina - masago - queso  
crema - salsa dulce nacion - mayonesa  
nacion con jengibre.  
\$10.75

2. MAO TSE ATÚN



Atún fresco - aguacate - cebollina - furikake  
mayonesa de wasabi - topping de atún  
fresco - alifalfa - salsa chipotle.  
\$11.5

3. AMOR DISCO



Salmón fresco - atún fresco - aguacate -  
cebollina - pimentón rojo - salsa chipotle -  
topping de crujiente de zanahoria - salsa  
dulce nacion.  
\$11.75

4. ZENSACIÓN (apanado)



Salmón apanado - aguacate - plátano  
queso crema - salsa chipotle - topping de  
crujiente de zanahoria - salsa dulce nacion.  
\$12

5. SUSHITA ROLL

Salmón fresco - camarones al vapor - mezcla  
dinamita - aguacate - hojuelas de maíz crocante  
topping de salmón fresco - salsa dulce nacion  
mayonesa de aji amarillo - cebollina.  
\$11.75

6. ROLL ROYS

Salmón fresco - aguacate - cebollina  
queso crema - topping de salmón fresco  
mezcla dinamita - salsa de naranja y miel.  
\$15.5

4. ZENSACIÓN



5. SUSHITA ROLL



6. ROLL ROYS



Todos los rollos que solicites gluten friendly tendrán un costo adicional de \$1

# Forma parte de esta NACION



7. ATÓMIKO NAGASAKI



9. YOSI TOY BUENO



8. 600 SUKI

## 7. ATÓMIKO NAGASAKI



Salmón fresco - aguacate - queso crema  
topping de salmón fresco - ensalada de  
algas - masago.  
\$14

## 8. 600 SUKI

Pescado apanado - camarón apanado - cebollina  
queso crema - topping de aguacate - mezcla  
Nacion - trocitos de salmón fresco - masago  
salsa de naranja y miel - salsa dulce nacion.  
\$14.5

## 9. YOSI TOY BUENO

Pescado apanado - camarón apanado - cangrejo  
aguacate - queso crema - topping de masago  
algas en tiras - mayonesa nacion con jengibre  
salsa de ají amarillo.  
\$12

## 10. DINAMITA VIETNAMITA

Camarón apanado - aguacate - queso crema -  
topping de mezcla dinamita (cangrejo masago y  
Mayonesa) - salsa dulce nacion.  
\$10.75

## 11. DRAGON FLY BOMBAY



Salmón fresco - aguacate - cebollina  
queso crema - topping de masago.  
\$12

## 12. GOOD MORNING VIETNAM (apanado)



Pescado apanado - camarón apanado  
aguacate - cebollina - queso crema - mayonesa  
nacion con jengibre - salsa dulce nacion.  
\$10.75



10. DINAMITA VIETNAMITA



11. DRAGON FLY BOMBAY



12. GOOD MORNING VIETNAM

# ORIGINALES ROLLOS

13. POKE ROLL



## 13. POKE ROLL

Atún fresco - mezcla dinamita - aguacate queso crema - crujiente de zanahoria topping de aguacate - cubitos de atún fresco - crujiente de zanahoria - cebollina salsa chipotle - salsa dulce nacion.

\$8.5

## 16. MR MIYAGI



Camarón apanado - aguacate - crujiente de zanahoria - queso crema - salsa chipotle mayonesa nacion con jengibre.

\$9.5



16. MR MIYAGI

17. SAKE MATE



14. KOMODO CROCANTE



## 14. KOMODO CROCANTE

Pescado apanado - mezcla dinamita aguacate - queso crema - topping de aguacate - salmón crujiente - cebollina mayonesa de finas hierbas - salsa dulce nacion.

\$7.75

## 17. SAKE MATE



Aguacate - pepino - topping de salmón fresco mayonesa nacion con jengibre - cebollina.

\$10

15. FUJI DELI



## 15. FUJI DELI (vegetariano)



Aguacate - cebollina - crujientes fideos de arroz - espárragos tempurizados - pepino topping de ajonjolí - salsa chipotle.

\$8

## 18. UNAGI SHANGHAI

Anguila - cangrejo - masago - pepino - queso crema - topping de aguacate - ajonjolí salsa dulce nacion.

\$13.75



18. UNAGI SHANGHAI

# Forma parte de esta NACION



19. HO CHI MINH



20. EL JAPONÉS



21. LA GRAN MURALLA



22. TAO ROLL

## 19. HO CHI MINH



Salmón fresco - banano tempura - mango queso crema - aguacate - topping de crujiente de platanitos - salsa dulce nacion - mayonesa de wasabi.

\$11.5

## 20. EL JAPONÉS



Atún - aguacate - espárragos apanados cebollina - topping de salmón fresco mayonesa de sriracha.

\$10.75

## 23. FILIPINA



(apanado) Camarón apanado con coco - aguacate espárrago - queso crema - cebolla crocante salsa dulce nacion - salsa chipotle.

\$11

## 24. KYOTO



Atún - salmón fresco - queso crema - topping de aguacate - crujiente de salmón - cebollina salsa de naranja y miel.

\$13.5

## 21. LA GRAN MURALLA

Camarón apanado - pescado apanado - mezcla dinamita - queso crema - cebollina - topping de aguacate - crujiente de zanahoria - furikake salsa dulce nacion - salsa de naranja y miel.

\$13.5

## 25. PANDA!

Camarón apanado, pescado apanado mezcla dinamita - cebollina - queso crema topping de aguacate - salsa dulce nacion mayonesa nacion con jengibre.

\$11.5



23. FILIPINA



24. KYOTO



25. PANDA!

# ORIGINALES ROLLOS

(Todo ingrediente adicional tiene un costo)



26. TIBETANO



27. BANGKOK DE CAMARÓN



28. EMPERADOR



29. KAMPAI

## 26. TIBETANO

Pescado apanado - mezcla dinamita  
aguacate - queso crema - topping de  
salmón fresco - cebollina - furikake - salsa  
dulce nacion - salsa de naranja y miel.  
\$13.75

## 27. BANGKOK DE CAMARÓN

Camarón apanado - aguacate - queso  
crema - topping de cangrejo - mayonesa  
de sriracha - salsa dulce nacion.  
\$11

## 28. EMPERADOR

Pescado apanado - mezcla dinamita  
aguacate - queso crema - topping de salmón  
fresco - crujiente de zanahoria - furikake  
salsa dulce nacion - salsa de naranja y miel.  
\$13.5

## 29. KAMPAI

Cangrejo - aguacate - ensalada de  
algas - masago - queso crema - topping  
de salmón fresco - mayonesa de wasabi  
salsa dulce nacion.  
\$10

## 30. FILADELFA

Salmón fresco - aguacate - queso crema  
topping de aguacate - ajonjolí.  
\$9

## 32. GOOZILLA

Atún - salmón - mezcla dinamita - aguacate  
queso crema - cebollina - topping de plátano  
frito - crujiente de zanahoria - salsa chipotle  
salsa dulce nacion.  
\$14.

## 31. SPICY TUNA

Atún - cebollina - topping de aguacate  
salsa chipotle.  
\$9.75



30. FILADELFA



32. GOOZILLA



31. SPICY TUNA



# DELICIOSOS SASHIMIS

## SASHIMI COMBINACIÓN

Atún, salmón fresco, cangrejo y camarón.

\$17

## SASHIMI SALMÓN FRESCO

\$14

## SASHIMI ATÚN FRESCO

\$14



# EXQUISITOS NIGIRIS

**NIGIRI DE ANGIULA EN SALSA TERIYAKI** \$4.5

**NIGIRI DE SALMÓN FRESCO SOBRE MAYONESA JAPONESA** \$3.5

**NIGIRI DE ATÚN EN MAYONESA DE AJI AMARILLO** \$3

**NIGIRI DE CAMARÓN EN SALSA TERIYAKI** \$3



(PIEZAS)  
1 pieza

# FABULOSOS TEMAKIS



## TEMAKI DE SALMÓN

Salmón, pepino, aguacate, queso crema y arroz.

\$8



## TEMAKI DE CANGREJO

Cangrejo, pepino, aguacate, queso crema y arroz.

\$8



## TEMAKI DE LANGOSTINOS

Langostinos, pepino, aguacate, queso crema y arroz.

\$9

(CONOS)  
1 pieza

REFRESCANTES

# JUGOS NATURALES



JUGO DE FRESA  
\$3.95

JUGO NACION  
NARANJA PIÑA  
ALBAHACA Y MIEL  
\$3.95

JUGO DE MANZANA VERDE  
PIÑA Y JENGIBRE  
\$3.95

LIMONADA DE HIERBA BUENA  
\$3.95

LIMONADA CON MIEL  
\$3.95

JUGO DE PIÑA  
LIMÓN Y COCO  
\$3.95

JUGO DE MARACUYÁ  
CON JENGIBRE  
\$3.95



*Exótica combinación  
de frutas naturales  
para un toque único y  
refrescante a cualquier  
hora del día.  
Todos 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.*

# IRRESISTIBLES POSTRES

## WONTON DE QUESO Y DULCE DE LECHE

Con helado de vainilla  
y salsa de frutos rojos.

\$6.5

## BROWNIE DE CHOCOLATE CON CARAMELO

Servido con helado  
de vainilla.

\$7

## MOCHI

(2 unidades)

Típicos de la repostería japonesa,  
compuestos de masa de arroz  
rellena con helado.

\$6.5

..... Dulce .....  
**ASIA**



## BABY BUN

Pan Bao frito relleno de dulce  
de leche, cubierto con azúcar  
pulverizada, acompañado de  
helado de vainilla y salsa  
de frutos rojos ¡WAO!

\$6

## BANANO TEMPURA

Con helado de vainilla

\$6

# INFUSIONES *Mágicas*

INFUSIÓN DE MANZANA  
Y hierbas aromáticas

\$ 3.75

INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS  
Y hierbas aromáticas

\$ 3.75

INFUSIÓN DE MIEL  
Y JENGIBRE

\$ 3.75



# AROMÁTICOS CAFÉS

AMERICANO

\$ 2.75

ESPRESSO

\$ 2.75

CAPPUCCINO

\$ 3

# CLÁSICAS *bebidas*

**dasani**

\$ 2



\$ 3.5



\$ 2.5

SODA LATA

\$ 2.5



\*opción sin azúcar disponible

\$ 3.5

# SEDUCTORES CÓCTELES



## MARGARITAS

Limón, fresa, maracuyá y coco  
\$ 6

## SANGRÍA TINTA Y DE MANGO

Copa \$ 3.95 Media jarra \$ 9 Jarra \$ 15

## ABUELO LIBRE

Abuelo, hierba buena, azúcar, limón  
\$ 4.75

## APEROL SPRITZ

\$ 7.5

## APEROL TRAGO

\$ 6

## SAKERINHA

Sake, limón, azúcar  
\$ 6

## SAKERINHA CRANBERRY

Sake, cranberry, limón, azúcar  
\$ 6

## COCTEL NACION CON VODKA FROZEN

Naranja, albahaca y vodka frozen  
\$ 6

## MOSHISO NACION

Sake, limón, azúcar, ginger,  
shiso y hierbabuena  
\$ 6

## DRY MARTINI

\$ 6

## MOJITOS

Limón, maracuyá  
\$ 6

## GIN TONIC

\$ 6

# INTENSOS LICORES

## WHISKY BUCHANAN'S 12 AÑOS

Trago \$ 6 Botella \$ 80

## WHISKY BUCHANAN'S 18 AÑOS

Trago \$ 10 Botella \$ 150

## WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA

Trago \$ 6 Botella \$ 80

## WHISKY OLD PARR 12 AÑOS

Trago \$ 6 Botella \$ 80

## WHISKY CHIVAS REGAL

Trago \$ 6 Botella \$ 80

## WHISKY JAPONES THE KURAYOSHI PURE

Trago \$ 12 Botella \$ 160



## ADÁN Y EVA

\$ 2.75

## BAILEY'S

Trago \$ 5.75

## TEQUILA DON JULIO REPOSADO

Trago \$ 9 Botella \$ 100

## RON ZACAPA

Trago \$ 7

## RON ABUELO

Trago \$ 4

## VODKA GREY GOOSE

Trago \$ 6 Botella \$ 60

## VODKA ABSOLUT

Trago \$ 5 Botella \$ 50

## GINEBRA TANQUERAY

Trago \$ 5 Botella \$ 65

## GINEBRA TANQUERAY TEN

Trago \$ 7 Botella \$ 75

# INFALTABLES CERVEZAS

## Nacionales

**Balboa**

\$ 3



\$ 3

**PANAMÁ**

\$ 3

**Budweiser**

\$ 3.5



\$ 3.5

**Corona Extra**

\$ 3.5

## Importadas

**SAMUEL ADAMS**

\$ 4.5

**Modelo**

\$ 3.5



\$ 4.5



\$ 3.5

**HEINEKEN**

\$ 3.5

## Asiáticas



**KIRIN ICHIBAN**

\$ 4.5



**SAPPORO**

\$ 4.5



**SINGHA BEER**

\$ 4.5

# SUGESTIVOS VINOS

FRONTERA  
**VINO TINTO DE LA CASA**

\$4.25 Copa \$18.5 Botella



**TINTO**

**19 Crimes**

\$30 Botella

**TINTO**

**Luigi Bozza**

\$30 Botella

**TINTO**

**LA CREMA**

Russian Pinot

\$70 Botella



**TINTO**

\$30 Botella

FRONTERA  
**VINO BLANCO DE LA CASA**

\$4.25 Copa \$18.5 Botella

**BLANCO**

**Martin Cólax**

\$30 Botella



**BLANCO**

\$28 Botella

**MARIETA ALBARIÑO BLANCO**

\$30 Botella

**BLANCO**

**Santiago Ruiz**

\$35 Botella

**CHANDON**  
**CHAMPAGNE CHANDON ROSE**

\$ 30

**CHANDON**  
**CHAMPAGNE BRUT**

\$ 30

**SAKE 6-JOY GENSHU**

Botella \$ 40

**SAKE SHO CHIKU BAI**

Trago \$ 5 Botella \$ 25



# GLOSARIO

## DADAI:

Variación 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.

## GYOSAS:

Envuelto en tipo de empanada muy popular en Asia y 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 de manera literal 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.

## MANDARÍN:

Un mandarín era un burócrata de la China imperial, y también durante el período monárquico en Vietnam en que el sistema de exámenes imperiales y burócratas estudiosos fue adoptado bajo influencia 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 "Capelin", 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.

## NASI GORENG:

Es un plato de arroz típico de cocina indonesia y cocina de Malasia, es una versión del arroz frito, que es lo que significa en los dos idiomas: indonesio y malayo.

## NAM PLA:

Condimento derivado del pescado fermentado.

## 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.

## SZETCHUAN:

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, al juntar el prefijo "yaki" (freír o cocinar) y "meshi" se obtiene la palabra "yakimeshi".

## YASAI:

Verduras o vegetales.

## YUZU:

Variación 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 FORMAR PARTE DE NUESTRA NACIÓN



## Nuestra nacion alrededor DEL MUNDO



### PANAMÁ

Costa del Este  
209-1515 / 6237-9348

San Francisco  
386-4128

Multiplaza  
381-3393

Soho City Center  
302-6413 / 302-6414

Albrook Mall  
387-2253

Casco Antiguo  
373-3990 / 373-3989

Altaplaza Mall  
200-2466

Brisas del Golf  
389-8597

Metromall  
386-4491

La Chorrera  
246-1102

El Cangrejo  
385-0511 / 385-0502

Town Center  
Costa del Este  
6312-4948

David - Chiriquí  
709-3298 / 709-3299

Versalles  
831-7886

Panamá Pacífico  
343-4189

El Dorado  
382-3545

Penonomé  
909-1105

Próximamente:

Coronado

Colón

Villa Lucre

Arraiján

Aeropuerto de Tocumen



### INTERNACIONALES

Medellín - Colombia

Escazú - Costa Rica

Tres Ríos - Costa Rica

Curriabadat - Costa Rica

Heredia - Costa Rica

Madrid - España

Sevilla - España

Valencia - España

Torrente - España

Ciudad de Guatemala - Guatemala

Asunción - Paraguay

Santo Domingo - R. Dominicana

El Salvador

Próximamente:

Doral - Miami, Fl. EE.UU.

Puerto Rico, EE.UU.




[WWW.NACIONDELIVERY.COM](http://WWW.NACIONDELIVERY.COM)

 PedidosYa



 @nacionsushi

 /nacionsushi

 [www.nacionsushi.com](http://www.nacionsushi.com)

¿Quieres ser parte de nuestra  
Nacion en el mundo?