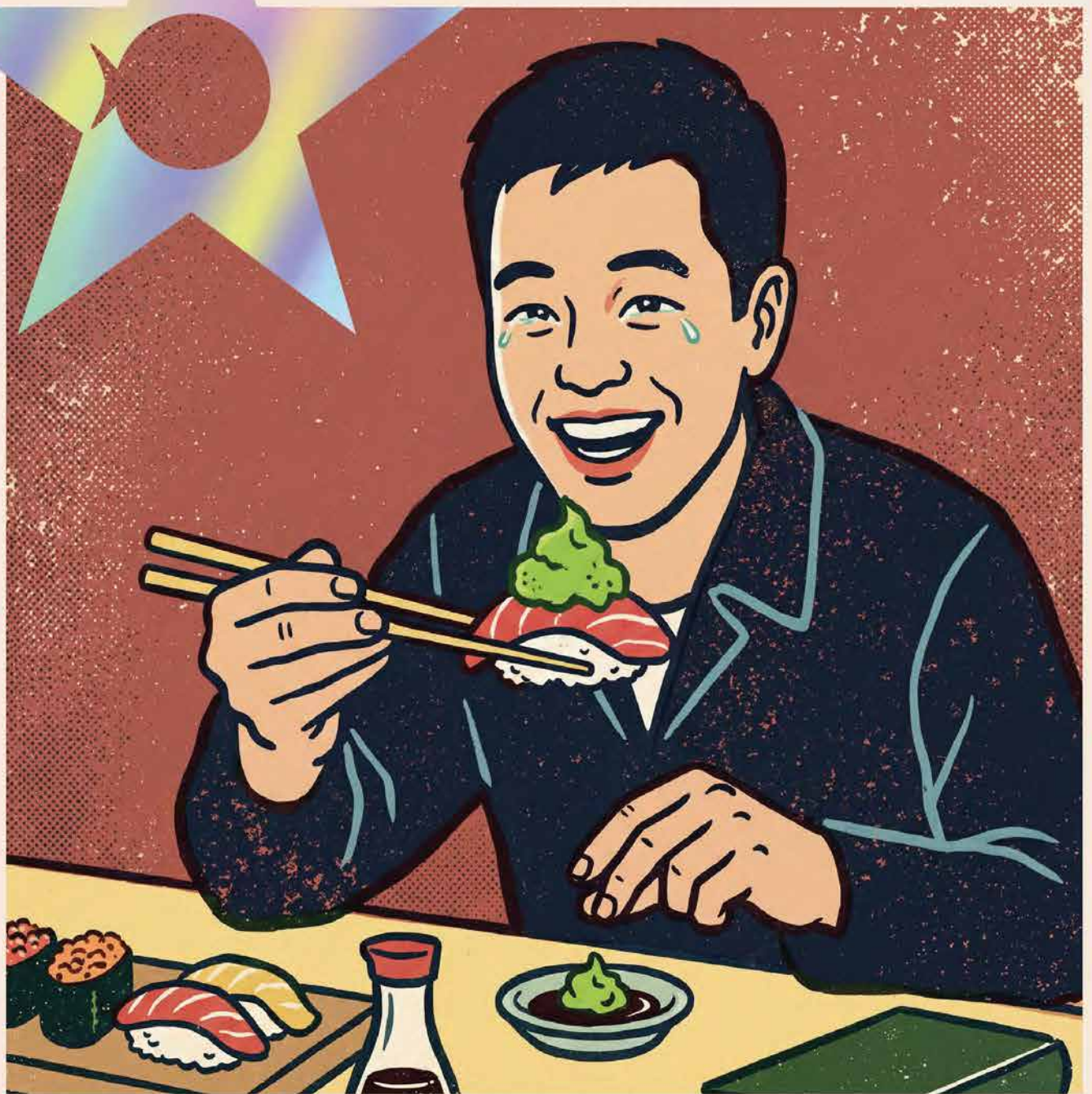


EL FAN DEL WASABI

EL QUE BUSCA EMOCIONES FUERTES



Nacion Flashcards – Toda mesa tiene un personaje. ¿Qué personaje sos?

SPICY TYPE · #002 · SERIES 01

MADE IN

nacionsushi



PALERMO
BUENOS AIRES



SIEMPRE HAY ALGO PARA VOS.

¡te vas a enamorar!

NO IMPORTA CUÁLES SEAN TUS PREFERENCIAS O NECESIDADES A LA HORA
DE COMER, EN NACION SIEMPRE PODRÁS ENCONTRAR UNA OPCIÓN PARA VOS.

ALERGIAS + INTOLERANCIAS

ANTES DE REALIZAR TU PEDIDO,
INFORMANOS SI ALGUIEN EN TU
GRUPO TIENE ALGUNA ALERGIA
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
ASÍ COMO TAMBIÉN PLATOS GLUTEN FRIENDLY
(BAJOS EN GLUTEN) Y OPCIONES VEGETARIANAS.

EN NACIONSUSHI TRABAJAMOS PARA
BRINDARTE LA MEJOR EXPERIENCIA.

UBICÁ LOS ÍCONOS A LO LARGO DEL MENÚ Y CONSULTA POR CUALQUIER DUDA.



Gluten Friendly
(Plato naturalmente
bajo en gluten.)

*¡qué bueno
que viniste!*



nacionsushi

tentadoras

ENTRADAS



New!
New!
New!

onigiris



Onigiris おにぎり

UN SNACK CLÁSICO DE LA CULTURA JAPONESA.

Deliciosos onigiris, con un esponjoso arroz japonés en su interior y un exterior dorado y crujiente.

Elige entre rellenos de pollo, atún o salmón.

Acompáñalos con unas deliciosas salsas para dippear.

de Atún (2 u) Salsas: ají amarillo & jengibre.

\$19.000

de Salmón (2 u) Salsas: cilantro & jengibre.

\$19.000

de Pollo (2 u) Salsas: chile dulce & chipotle.

\$19.000

Rollitos de Papel de Arroz



Enrollados de vegetales frescos en papel de arroz, servido con salsa vietnamita con maní.

de Vegetales de Pollo de Salmón

\$22.000

Nigiri Trío

\$23.000

Nigiris flambeados en su punto, una exquisita mezcla de sabores. De atún, salmón y camarón.



Gluten Friendly
(Plato naturalmente bajo en gluten.)



New!
New!
New!

nigiri
trío



rollitos
de papel
de arroz
de salmón



Camarones Togarashi



\$28.000

Camarones empanizados en panko japonés y una deliciosa mezcla de especias togarashi. (10 unidades)
Acompañados de salsa de sriracha y salsa de jengibre.

Taquitos Tuk Tuk

\$22.000

Hojas de gyoza crocantes rellenas de tartar de atún con palta y aceite de trufa. (3 unidades)

Ebi Tempura

\$23.000

Camarones tempurizados crujientes.
Servidos con salsa teriyaki. (8 u)

Edamames



Clásicos \$17.000

Frijol de soja al vapor con sal marina y limón.

Thai



\$17.000

Salteados en aceite de ajonjolí, togarashi y sal.





gyozas



spring roll de camarón

Gyozas de Cerdo

Dumplings rellenos al vapor o fritos, acompañados con una infusión de salsa ponzu de soja, aceite de ajonjolí, ajo y jengibre. (5 u)

\$19.000

Spring Rolls

Crujientes rollitos rellenos del sabor que elijas (camarón, pollo, vegetales o atún), acompañados de una deliciosa salsa para dippear.

de Camarón (3 u)

con cilantro. Acompañado de salsa camboyana con pimienta negra y limón.

\$23.000

de Atún (3 u)

acompañados con salsa de chipotle y jengibre.

\$23.000

de Pollo (2 u)

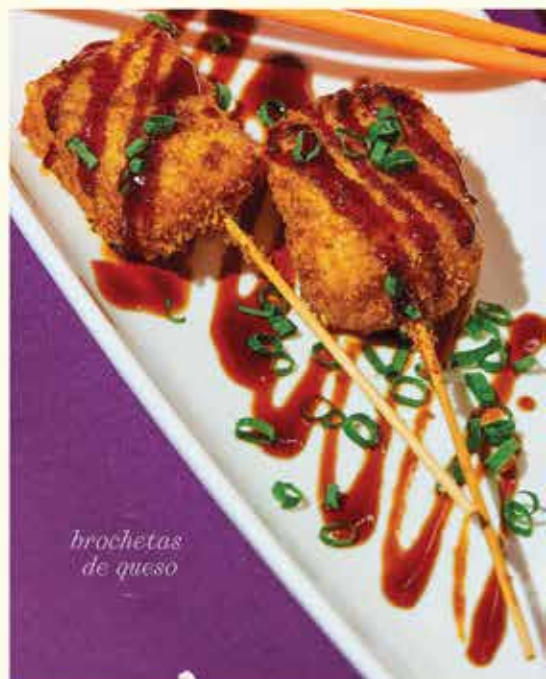
acompañados con salsa de chiles dulces.

\$22.000

de Vegetales (2 u)

acompañados con salsa de chiles dulces.

\$20.000



brochetas de queso

Brochetas de Queso

Brochetas de queso gouda empanizadas con panko japonés. Bañadas en salsa teriyaki. (2 u)

\$19.000

Tuna Crush



\$26.000

DELICIOSO TARTAR DE ATÚN.

Mezcla perfecta de atún fresco bañado en salsa de ají amarillo y limón.

Lo acompañamos con

tostada crocante de arroz y alga nori.



tuna crush

umami!!!



Gluten Friendly
(Plato naturalmente bajo en gluten.)



crocantes **SUSHI PIZZAS**

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

de Salmón Ahumado
de Salmón Fresco
de Atún
de Kani
Combinación

\$36.000

\$35.000

\$35.000

\$34.000

\$36.000



Gluten Friendly
(Plato naturalmente bajo en gluten.)



Baos de Pescado



Baos de Camarón



Baos de Cerdo

Baos de Pescado

\$20.000

Pan bao al vapor relleno de pescado empanizado con panko japonés, cebollas encurtidas y salsa de cilantro. (2 u)

Baos de Camarón

\$22.000

Pan bao al vapor relleno de camarones al panko con zucchini encurtido, salsa de jengibre y masago. (2 u)

Baos de Cerdo

\$20.000

Pan bao al vapor relleno de cerdo braseado estilo oriental con vegetales y salsa de frijoles negros. (2 u)

saludables WRAPS



wrap de pollo thai

Wrap de Pollo Thai \$24.000

Pollo empanizado con panko y ajonjolí, hongos, tomate, cebolla morada, palta y mezclum de lechuga con hierbas aromáticas. Salsa de jengibre. Acompañado de papas fritas wedge.

Wrap de Filete de Res con salsa de curry \$25.000

Filete de res, hongos, tomate, cebolla morada, palta y mezclum de lechuga con hierbas aromáticas. Salsa de curry y miel. Acompañado de papas fritas wedge.

Wrap de Salmón \$26.000

Salmón a la plancha, hongos, tomate, cebolla morada, palta y mezclum de lechuga con hierbas aromáticas. Salsa de cilantro y salsa de mango picante. Acompañado de papas fritas wedge.



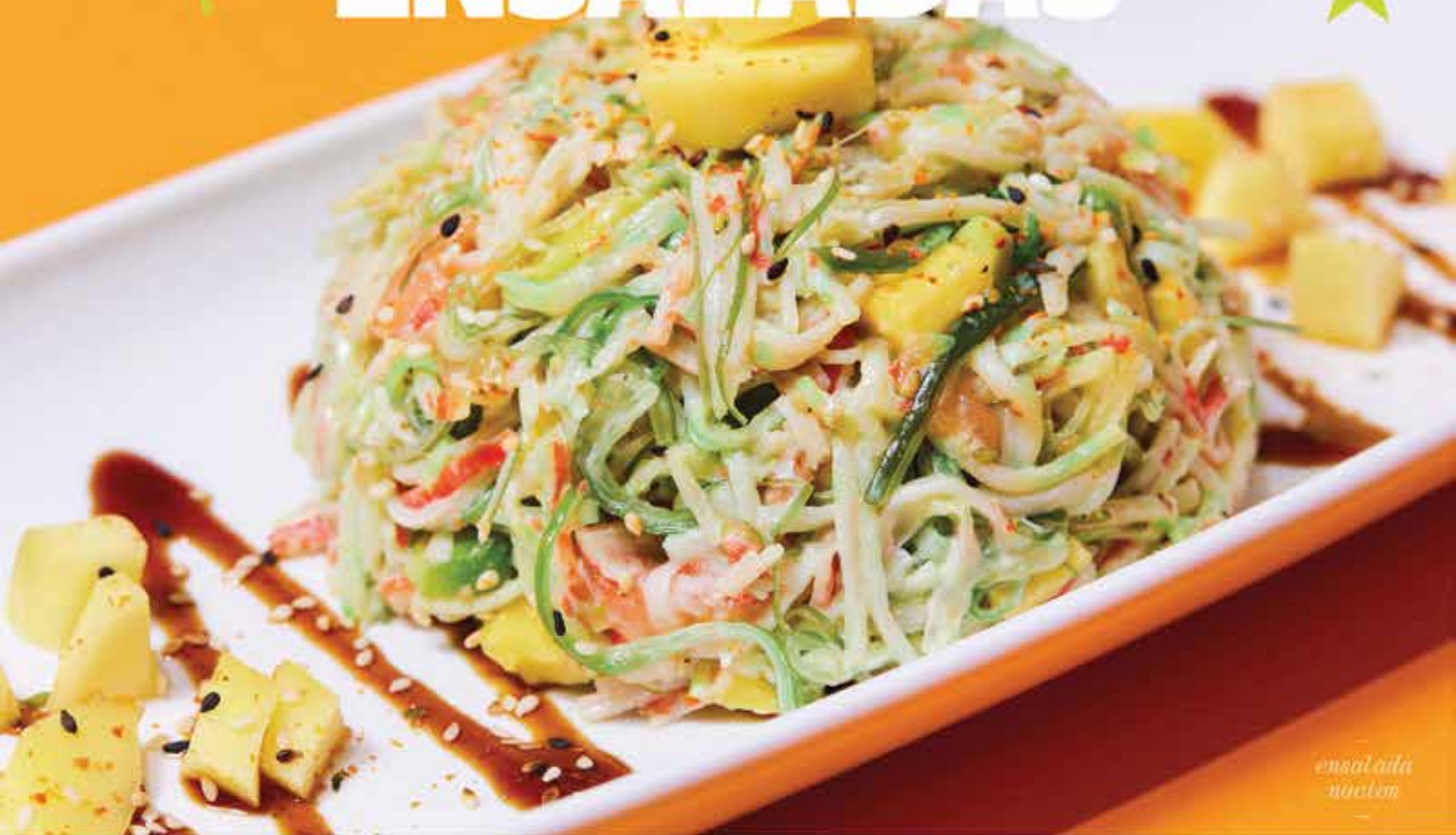
wrap de filete de res



wrap de salmón

freco

ENSALADAS



ensalada
nacion

Ensalada Nacion

\$26.000

Deliciosa combinación de kani salad, ensalada de algas, trocitos de salmón fresco, palta y mango.

Aderezada con salsa de naranja miel y teriyaki.

Ensalada de Algas Wakame



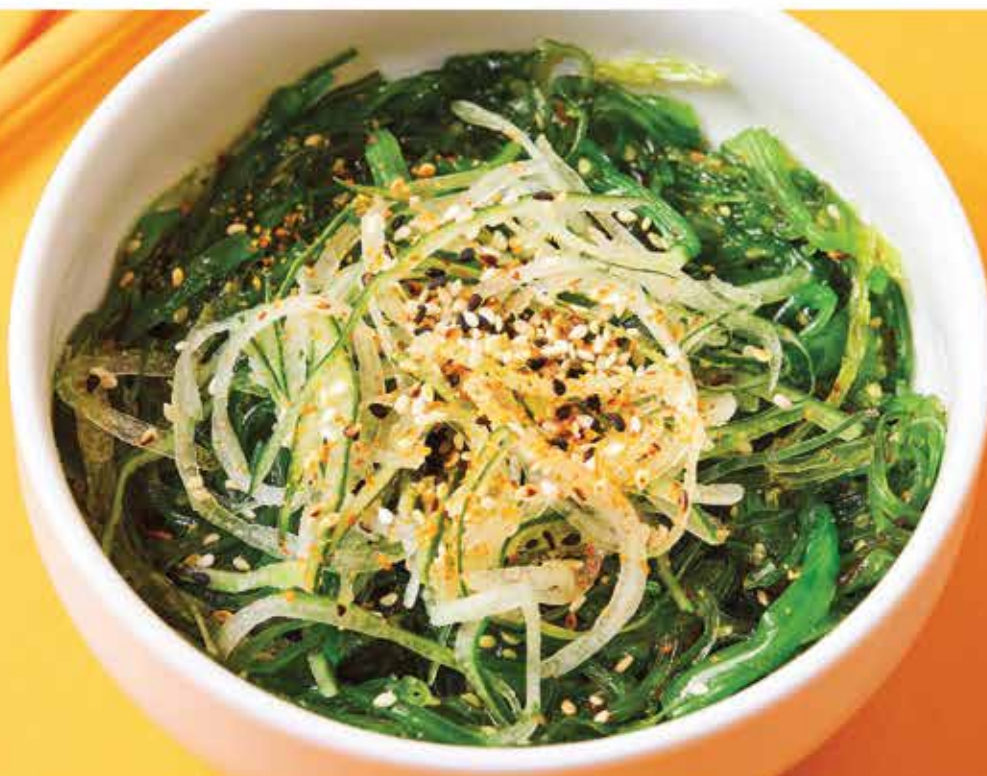
Pepino, alga wakame, zumo de limón, aceite de ajonjolí y semillas de sésamo.

\$25.000



Gluten Friendly
(Naturalmente bajo en gluten)

ensalada
de algas



auténticos **POKE BOWLS**



poke de atún

Poke de Atún

\$27.000

Mezcla perfecta de atún fresco y marinado oriental, edamame, wakame, repollo morado, maíz, nori, palta y zanahoria. Sobre una cama de arroz de sushi. Aderezado con salsa sriracha y salsa ponzu.

Poke de Salmón

\$26.000

Deliciosa combinación de salmón fresco marinado en cítricos, edamames, zanahoria, wakame, maíz, mango, palta, nori y rábano, sobre una cama de arroz de sushi. Aderezado con salsa de jengibre y salsa ponzu.

Poke de Pollo

\$23.000

Pechuga de pollo a la plancha en marinado oriental, edamame, wakame, pepino, maíz, zanahoria, palta, repollo morado y cebollina. Sobre una cama de arroz de sushi. Aderezado con salsa de cilantro, salsa de jengibre y salsa ponzu.

Poke de Pollo al Curry

\$23.000

Exquisita combinación de pollo a la plancha, leche de coco y curry thai, edamame, zanahoria, maíz, wakame, palta, pepino, repollo morado, manzana verde y cebollina. Sobre una cama de arroz de sushi. Aderezado con salsa de cilantro y salsa ponzu.



poke de pollo al curry



poke de salmón



poke de pollo



Tom Kha Gai



\$20.000

Sopa tailandesa de pollo con leche de coco, fideos de arroz, salsa de pescado nam-pla, jengibre, hongos, vegetales mixtos, hierba limón, cilantro y un toque de picante.

Lay Homa



\$20.000

Pollo, vegetales mixtos, fideos de arroz y frijoles blancos. En un delicado consomé asiático con aceite de ajonjolí.

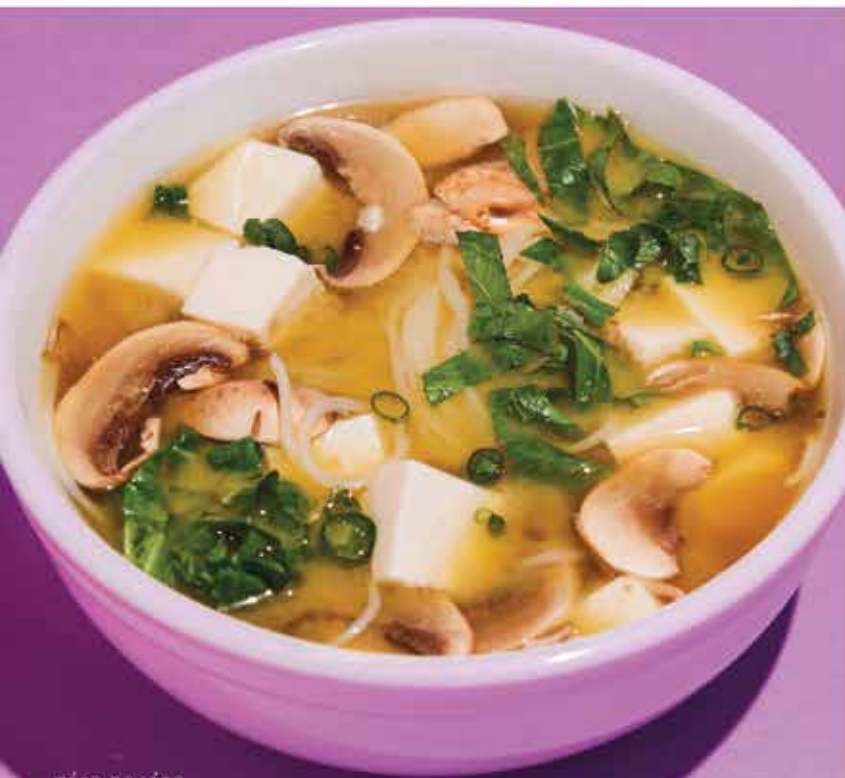
Miso Nacion

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

\$21.000



tom kha gai



miso nacion



lay homa

inolvidables NOODLES



Pad Thai



UN CLÁSICO PLATO TAILANDÉS PREPARADO AL WOK, CON FIDEOS DE ARROZ Y VEGETALES FRESCOS.

LA SALSA DE LOS PAD THAIS CONTIENE MANÍ

¡UNA MEZCLA IRRESISTIBLE DE SABORES!

Pad Thai de Mariscos \$35.000

Fideos de arroz al wok con camarón, calamar y pescado, salteado con vegetales, salsa de soja y salsa pad thai. Coronado con espiral de tortilla de huevo, maní tostado y cebollina.

de Vegetales

\$29.000

de Pollo

\$32.000

de Filete de Res

\$34.000



Pad Kee Mao



Fideos de arroz thai al wok con vegetales, albahaca fresca, salsa de ostras y un toque picante.

de Pollo

\$32.000

de Filete de Res

\$34.000

de Mariscos

\$35.000



imprescindibles **ARROCES**



Nasi Goreng

Arroz aromático al wok con vegetales y leche de coco, salsa de soja, salsa de pescado nam-pla, aceite de ajonjolí. Coronado con espiral de tortilla de huevo y cebollina.

de Pollo	\$32.000
de Vegetales	\$28.000
de Mariscos	\$35.000
Mixto Res, pollo y camarón.	\$34.000

Yakimeshi Mixto \$34.000

Arroz japonés salteado al wok con vegetales, pollo, res y camarón en soja y aceite de ajonjolí. Coronado con espiral de tortilla de huevo y cebollina.



Canton King Pork \$32.000 **ARROZ CANTONÉS CON CERDO**

Cerdo al wok con vegetales mixtos y salsa cantonesa coronado con huevo poché.



profundos

STIR-FRIES



stir-fry de pollo

umami!!!



stir-fry de res

Stir-Fry

Salteado de carnes y vegetales al wok, utilizando altas temperaturas para caramelizar y generar sabores intensos, típicos de la gastronomía oriental.

Acompañado de arroz blanco aromático.

Stir-Fry de Pollo

Con castañas de cajú.

\$30.000

Stir-Fry de Res

\$34.000



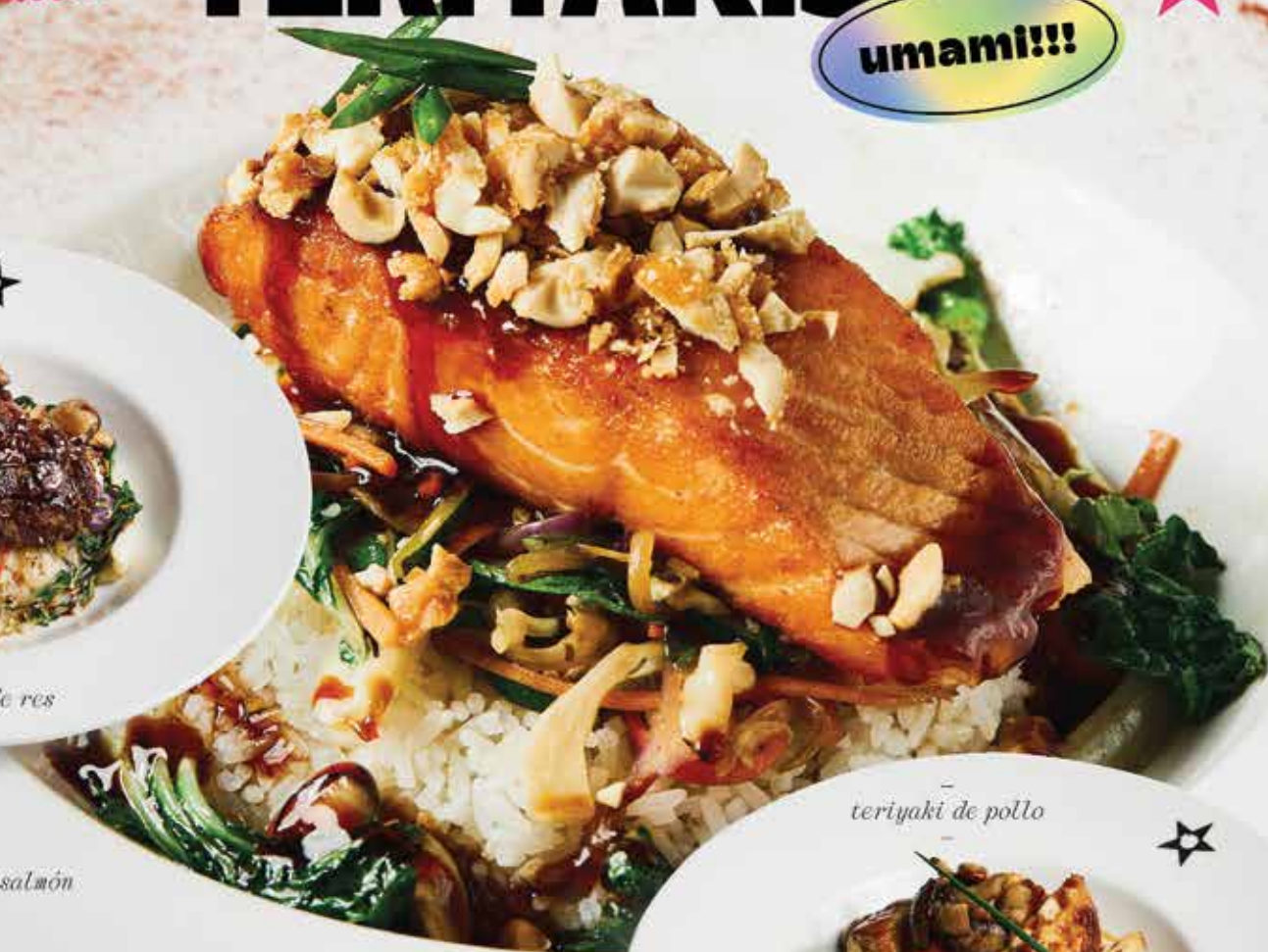
deliciosos

TERIYAKIS

umami!!!



teriyaki de res



teriyaki de salmón



teriyaki de pollo

Teriyaki

Pollo, res o salmón, glaseados en teriyaki, con arroz aromático, bok choy, hongos y vegetales mixtos salteados.

de Pollo	\$32.000
de Res	\$34.000
de Salmón	\$35.000

con castañas de cajú caramelizadas.

clásico

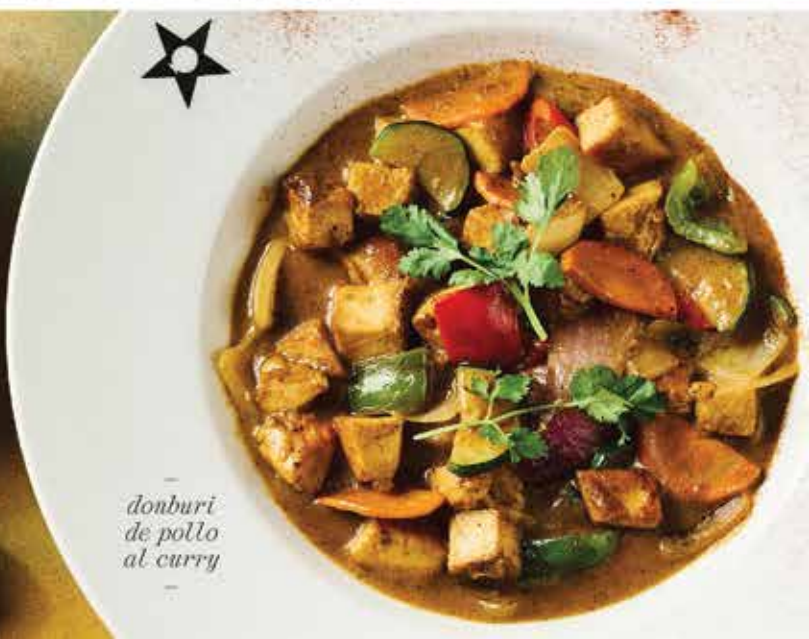
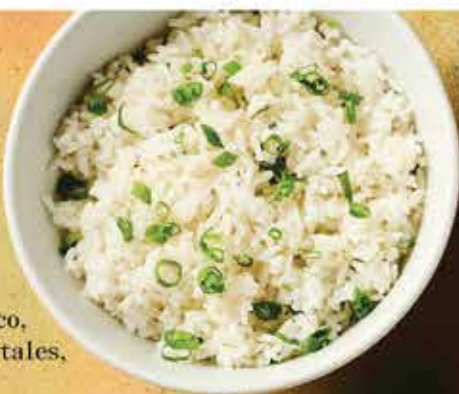
DONBURI



Donburi Pollo al curry

Pollo al curry, con leche de coco, teriyaki y vegetales, al wok. Acompañado de arroz blanco aromático.

\$32.000



donburi de pollo al curry

originales

ROL



New!
New!



Nikkei Roll

\$35.000

CAMARONES AL VAPOR, TOBIKO ROJO, PALTA, CEBOLLINA Y SALSA ACEVICHADA.

Envuelto en hoja de soja mamenori.

Topping:

Salmón fresco, crujiente de papitas, crispy quinoa y masago arare, salsa de aji amarillo.

New!
New!



Cosmic Roll

\$35.000

SALMÓN FRESCO, ATÚN FRESCO Y SALMÓN AHUMADO. DINAMITA

PALTA, PLÁTANO MADURO,

QUESO CREMA, CEBOLLINA,

SALSA DE CURRY, ACEITE DE TRUFA.

Envuelto en hoja de soja mamenori.

Topping:

Crujiente de papitas, crispy quinoa y masago arare, salsa de cilantro. Salsa de anguila.

New!
New!



Umami

\$30.000

CAMARÓN Y PESCADO APANADO, PALTA, QUESO CREMA, CEBOLLINA.

Envuelto en hoja de soja mamenori.

Topping:

Kani, tobiko rojo y salsa naranja miel. Salsa de alioli, crispy quinoa y masago arare. Salsa de anguila.

LLS



NEW
NEW
NEW



Tsunami

\$35.000

SALMÓN FRESCO, PLÁTANO MADURO,
PALTA, QUESO CREMA,
CRUJIENTE DE ZANAHORIA.

Envuelto en hoja de soja mamenori.

Topping:

Salmón fresco y aguacate,
kani, tobiko rojo, salsa de
jengibre picante, crispy quinoa
y masago arare.
Salsa de anguila.

ICÓ
NI
CO



Roll Roys

\$32.000

SALMÓN FRESCO, PALTA,
CEBOLLINA, QUESO CREMA.

Topping:

Salmón fresco, dinamita,
salsa naranja miel y ajonjolí.

ICÓ
NI
CO



Godzilla

\$28.000

SALMÓN FRESCO, ATÚN FRESCO,
DINAMITA, PALTA, QUESO CREMA,
CEBOLLINA.

Topping:

Plátano frito, crujiente
de zanahoria, salsa chipotle.
Salsa teriyaki.



icó
ni
co



Soy Nacion

APANCADO \$25.000

PESCADO APANADO, CAMARÓN APANADO, PALTA, QUESO CREMA, MASAGO, CEBOLLINA.

Topping:
Salsa teriyaki,
salsa de jengibre.

Hit!
Hit!



Komodo Crocante

\$24.000

PESCADO APANADO, DINAMITA, PALTA, QUESO CREMA.

Topping:
Palta, crujiente de salmón, cebollina, salsa de cilantro. Salsa teriyaki.

Bru
tal



Yosi Toy Bueno

\$25.000

PESCADO APANADO, CAMARÓN APANADO, BASTONES DE KANI, PALTA, QUESO CREMA

Topping:
Masago, alga nori en tiras, salsa de jengibre.

Hit!
Hit!



Amor Disco

\$28.000

SALMÓN FRESCO, ATÚN FRESCO, PALTA, CEBOLLINA, PIMENTÓN ROJO.

Topping:
Crujiente de zanahoria, salsa chipotle. Salsa teriyaki.

Fa
vo
ri
to



Poke Roll

\$25.000

ATÚN FRESCO, DINAMITA, PALTA, QUESO CREMA, CHISPAS DE TEMPURA.

Topping:
Aguacate, cubitos de atún fresco, crujiente de zanahoria, cebollina, salsa chipotle. Salsa teriyaki.

Fa
vo
ri
to



Dinamita

\$28.000

CAMARÓN APANADO, PALTA, QUESO CREMA

Topping:
Dinamita, salsa teriyaki.

Fa
vo
ri
to



Tao Roll

\$24.000

PESCADO APANADO, BASTONES DE KANI, PALTA, CEBOLLINA, QUESO CREMA.

Topping:
Plátano maduro frito, crocante de salmón, cebollina, salsa de jengibre. Salsa teriyaki.

es amor.



ZENSACIÓN

CITINOLAND

ROLL ROYS

YOSI TOY BUENO

SOY NACIÓN

DESERT ROSE

es nacion

New!
New!



Kobe Roll \$28.000

FILETE DE RES A LA PLANCHA,
PALTA, QUESO CREMA, PLÁTANO MADURO,
CEBOLLINA.

Envuelto en hoja de soja mamenori.

Topping:

Crujiente de papitas, salsa alioli,
salsa de cilantro.

Salsa de aji amarillo.

Clá
si
co



Zensación APANCADO \$24.000

SALMÓN APANADO, PALTA,
QUESO CREMA, PLÁTANO,
CRUJIENTE DE ZANAHORIA.

Topping:

Salsa chipotle, salsa teriyaki.

New!
New!



Crispy Green \$24.000

VEGETALES FRESCOS CROCANTES,
AGUACATE, QUESO CREMA, CEBOLLINA.

Topping:

Palta, cronchi de zanahoria,
crispy de quinoa y masago areare,
salsa chipotle.

Salsa de anguila.

Clá
si
co



Spicy Tuna \$28.000

ATÚN FRESCO, CEBOLLINA.

Topping:

Palta, salsa chipotle.

Clá
si
co



Filadelfia \$28.000

SALMÓN FRESCO, QUESO CREMA.

Topping:

Palta, ajonjolí.

Se
lec
to



Fuji Deli \$24.000

PALTA, CEBOLLINA,
CRUJIENTES FIDEOS DE ARROZ,
HABICHUELAS CHINAS
TEMPURIZADAS, PEPINO,
CRUJIENTE DE ZANAHORIA.

Topping:

Ajonjolí, salsa chipotle.

Dinamita: kani salad (kani & mayonesa)



Gluten Friendly (Naturalmente bajo en gluten)



Zensación

CLÁ
SI
CO



Kyoto \$28.000

ATÚN FRESCO, SALMÓN FRESCO
QUESO CREMA.

Topping:

Palta, crujiente
de salmón, cebollina,
salsa de naranja miel.

LE
YEN
DA



La Gran Muralla \$25.000

CAMARÓN APANADO,
PESCADO APANADO, DINAMITA,
CEBOLLINA, QUESO CREMA.

Topping:

Palta, crujiente
de zanahoria, furikake,
salsa de naranja miel.
Salsa teriyaki.

ICÓ
NI
CO



Good Morning Vietnam \$25.000

PESCADO APANADO,
CAMARÓN APANADO,
PALTA, CEBOLLINA,
QUESO CREMA.

Topping:

Salsa de jengibre,
salsa teriyaki.

New!
New!



Salmon Crunch \$24.000

SALMÓN MARINADO
EN SALSA PONZU
(APANADO),
PALTA, QUESO CREMA,
TEMPURA CRUNCH,
CEBOLLINA.

Topping:

Palta, cronchi
de zanahoria,
crispy quinoa
y masago arare.
Salsa chipotle.
Salsa de anguila.





exquisitos

NIGIRIS



Gluten Friendly
(Naturalmente bajo en gluten)

— 1 PIEZA —

Nigiri de salmón fresco

Sobre salsa de jengibre.

\$8.000



Nigiri de camarón

Sobre salsa teriyaki.

\$8.000



Nigiri de atún fresco

Sobre salsa de ají amarillo.

\$8.000



nigiri de atún



nigiri
de salmón



nigiri
de camarón

deliciosos

SASHIMIS



sashimi combinación

Sashimi combinación

Atún, salmón fresco y camarón.

\$36.000



Sashimi de salmón fresco

\$32.000



Sashimi de atún fresco

\$34.000



balanceados

ROLLOS KETO



Roll Roys Keto \$33.000

SALMÓN FRESCO, PALTA, CEBOLLINA, QUESO CREMA.

Topping:

Salmón fresco, dinamita, furikake
Envuelto en hoja de soja Mamenori.



Kyoto Roll Keto \$29.000

ATÚN FRESCO, SALMÓN FRESCO, QUESO CREMA.

Envuelto en hoja de soja Mamenori.

Topping:

Palta, crujiente de salmón, cebollina.



Filadelfia Keto \$29.000

SALMÓN FRESCO, QUESO CREMA.

Topping:

Palta, ajonjolí.

Envuelto en hoja de soja Mamenori.

frescos

KETO



Ensalada de Algas



\$25.000

Pepino, alga wakame, salsa de la casa, aceite de ajonjolí y semillas de sésamo.



Sashimi Combinación



\$36.000

Atún fresco, salmón fresco y camarón.

de Salmón Fresco



\$32.000

de Atún Fresco



\$34.000



Gluten Friendly
(Plato naturalmente bajo en gluten.)



Satays Mixtas \$24.000

Brocheta de pollo y filete de res a la plancha.
Acompañadas con salsa de jengibre.

- + papas fritas wedge
- + brocheta de queso bañada en salsa teriyaki

Pollo Szechuan \$24.000

Pollo apanado con panko y ajonjolí.
Acompañado con salsa de jengibre.

- + papas fritas wedge
- + brocheta de queso bañada en salsa teriyaki



agregá un
onigiri de pollo

por un adicional (1 u)

Onigiri de Pollo \$19.000

Snack japonés de esponjoso arroz relleno de pollo
con exterior dorado y crujiente.



Jugo de Frutilla

\$7.000

Jugo Nacion

\$7.000

Naranja, ananá, albahaca & miel

**Limonada
de Hierbabuena**

\$7.000

**Limonada
con miel**

\$7.000

**Jugo de Ananá,
Limón & Coco**

\$7.000

**Jugo de Maracuyá
con Jengibre**

\$7.000

JUGOS

naturales



jugo de ananá, limón & coco



irresistibles

POSTRES



mochis helados



brownie de chocolate

Mochis Helados



\$12.500

Bocaditos japoneses de masa de arroz rellena con helado. Suaves por fuera, cremosos por dentro. (2 u)

Brownie de Chocolate

\$12.500

No es un brownie cualquiera. Es 'EL' brownie. Servido con helado de vainilla.

Wonton de Dulce de Leche

\$12.500

Wonton de queso y dulce de leche. Servido con helado de vainilla y salsa de frutos rojos, balsámico y hierbabuena.



wonton de dulce de leche





INFUSIONES



Manzana & Hierbas Aromáticas

\$5.500



Jengibre & Miel

\$5.500



Frutos Rojos & Hierbas Aromáticas

\$5.500

aromáticos

CAFÉS

NESPRESSO \$4.500

Cortado \$4.500

Lágrima \$4.500

Descafeinado \$4.500

clásicas

BEBIDAS

Agua con gas (Botella) \$4.500

Agua sin gas (Botella) \$4.500

Coca Cola \$4.500

Coca Cola Cero \$4.500

Sprite \$4.500

Sprite Cero \$4.500

Fanta \$4.500

Tónica \$4.500

NEW
NEW

desert
rose



NEW
NEW

chtnoland



CÓCTELES *seductores*

Chinoland

\$12.000

Vodka, sake, triplesec, limón,
zumo de maracuyá, romero, jengibre

Desert Rose

\$12.000

Tequila, triple sec, limón, cranberry, sal y tajín

Midnight Mango

\$15.000

Ron, malibú, limón, mango, sal y tajín

Sangría

\$12.000/\$15.000

Tinta & de Mango

Copa Jurra

Fernet con Coca

\$10.000

Aperol Spritz

\$12.000

Mojitos

\$12.000

Limón, maracuyá

Margaritas

\$12.000

Limón, fresa, maracuyá y coco

Gin Tonic

\$12.000

Pepino, limón o naranja

Amapola

\$12.000

Mocktail sin alcohol

Piña Colada

\$12.000

LICORES *intensos*

WHISKY

JOHNNIE WALKER
ETIQUETA NEGRA

\$12.000

Trago

CHIVAS REGAL 12 AÑOS

\$12.000

Trago

GINEBRA

BOMBAY

\$4.000

Trago

VODKA

PRAVDA

\$4.000

Trago

RON

FLOR DE CAÑA
CENTENARIO
12 AÑOS

\$4.000

Trago





infaltables **CERVEZAS**

Cervezas Nacionales

IMPERIAL GOLDEN	\$6.000
IMPERIAL IPA	\$6.000
HEINEKEN (Lata)	\$6.500
HEINEKEN SIN ALCOHOL (Lata)	\$6.000

Cervezas Importadas

CORONA	\$7.500
GROLSCH	\$7.500

legendarios **SAKES**

Sake

SAKE G-JOY GENSHU JAPÓN	\$12.000
-------------------------	----------

sugestivos **VINOS**

Vino Blanco

PINOT GRIGIO	
GLORIETA - CATENA ZAPATA	\$29.000
SAUVIGNON BLANC	
NICASIA BLANC DE BLANCS CATENA ZAPATA	\$21.000
BLANCO DULCE	
SEMILLON DOUX - CATENA ZAPATA	\$42.000

Vino Tinto

MALBEC	\$28.000
LA POSTA PIZZELLA - CATENA ZAPATA	
BLEND	
DV CATENA - CATENA ZAPATA	\$31.000
CABERNET FRANC / RED BLEND	\$25.000
NICASIA RED BLEND CABERNET FRANC - CATENA ZAPATA	

Espumante

	\$29.000
CHANDON EXTRA BRUT - CHANDON	
CHANDON BRUT NATURE - SALENTEIN	\$29.000

es compartir



MARGARITA
DE FRUTILLA



SANGRÍA DE MANGO



SANGRÍA TINTA



GIN & TONIC
DE PEPINO



EDAMAME THAI



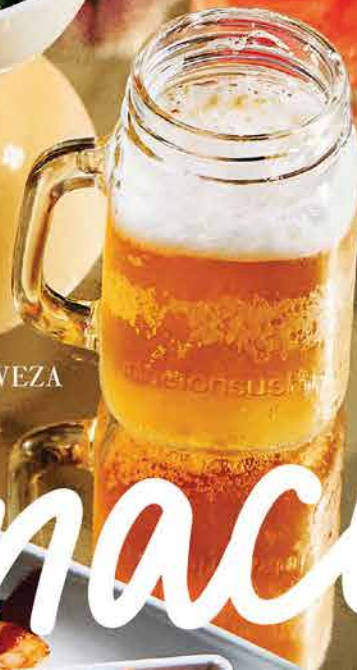
DESSERT ROSE



VINO TINTO



VINO BLANCO



CERVEZA



CHINOLAND

es nacion

EL GLOSARIO ASIÁTICO

DAIDAI 橙 🍊

Cítrico japonés similar a la naranja amarga. Su jugo se usa en salsas como el ponzu. También significa "por generaciones" en japonés. Esto se debe a que la fruta puede permanecer en el árbol durante varios años sin caer, lo que simboliza continuidad y prosperidad en la cultura japonesa.

DONBURIS 丼 🍣

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

FURIKAKE ふりかけ 🌿

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. Es muy sabroso y nutritivo.

GYOZA 餃子

Empanaditas rellenas de carne y verduras. Muy popular en Asia. Es la comida más servida durante el año nuevo chino; simboliza buena fortuna.

HOISIN 海

Salsa espesa y dulce de origen chino, hecha a base de soja, vinagre y especias.

KAMPAI 乾杯 🍷

Es una palabra japonesa que significa "salud" o "brindis". Se usa cuando se levanta una copa para celebrar o brindar con otros. Significa "vaciar el vaso" y se dice antes de tomar un trago juntos.

KANI 力二 🦀

Término japonés para referirse al cangrejo.

MAKISU 巻き簾

Es una esterilla de bambú que se utiliza en la cocina japonesa para enrollar sushi. La esterilla facilita dar forma al rollo de sushi, permitiendo que quede compacto y uniforme.

MAMENORI 豆のり

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

MANDARÍN

Un mandarín era un funcionario o burócrata de la China Imperial. 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 毛泽东 🇨🇳

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

MASAGO 魚卵

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 味醂 🍶

Es un condimento esencial en la comida japonesa, con un sabor levemente dulce. Es una clase de vino de arroz similar al sake.

MISO 味噌 🍲

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 餅 🍡

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 น้ำปลา

Salsa de pescado fermentado típica de la cocina tailandesa. Se utiliza para dar sabor a una variedad de platos, como sopas y salsas, aportando un sabor salado y umami. Es un ingrediente clave en la gastronomía del sudeste asiático.

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 海苔 🌿

Alga marina comestible, comúnmente utilizada en la cocina japonesa. Se usa para envolver sushi, también como condimento para sopas o arroz. Tiene un sabor salado y umami.

ONIGIRI おにぎり 🍱

Delicada pieza de arroz japonés moldeada a mano en forma triangular, rellena con ingredientes selectos. Un snack tradicional Japonés.

PONZU ポン酢 🍷

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

SAKE 酒 🍶

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

SASHIMI 刺身

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

SRIRACHA

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 タタキ

Forma de cocinar el pescado o la carne en Japón.

TEMPURA 天ぷら 🍤

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 照り焼き 🍷

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 唐辛子

Es un condimento picante muy típico de la cocina japonesa que consiste en una mezcla de especias (siete ingredientes).

YAKIMESHI 焼き飯 🍱

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 野菜

Verduras o vegetales.

YUZU 柚子 🍊

Variedad de limón en Japón.

ZEN 禅

Es una escuela del budismo que enfatiza la meditación y la atención plena como caminos hacia la iluminación.

¡gracias por venir!
ya sos parte de esta nacion.





NACIONSUSHI
FLASHCARDS
SERIES 01



—
PALERMO
BUENOS AIRES
—

HAY MUCHAS FORMAS
DE SER NACION.



Menú Digital
Versión con precios

en el mundo
—
PANAMÁ
ARGENTINA
COLOMBIA
COSTA RICA
EL SALVADOR
ESTADOS UNIDOS
GUATEMALA
HONDURAS
PARAGUAY
PUERTO RICO

nacionsushi

www.nacionsushi.com.ar

@nacionsushiarentina