

¡TE VA A
ENCANTAR!
Y LO SABES.

日本郵便

NIPPON
50

花嫁・新潟県

落合 見画

平和





BIENVENIDOS A NACIONSUSHI

NUESTRO MENÚ HA DADO UN PASO HACIA LA INCLUSIÓN ALIMENTICIA,
NO IMPORTA CUÁLES SEAN TUS PREFERENCIAS O NECESIDADES A LA HORA
DE COMER, AQUÍ PODRÁS ENCONTRAR UNA OPCIÓN PARA TÍ.

ALERGIAS + INTOLERANCIAS

ANTES DE REALIZAR TU PEDIDO,
INFÓRMANOS 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 OPCIONES
GLUTEN FRIENDLY Y VEGETARIANAS.

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
SALONEROS.



Plato naturalmente
libre de gluten.

ENTRADAS

Tentadoras



New!
New!
New!

¡TE VAN A
ENCANTAR!
Y LO SABES.

onigiris

EN LOS TIEMPOS DE LOS SAMURÁIS, LOS ONIGIRIS ERAN
MÁS QUE ALIMENTO: ERAN SÍMBOLO DE FORTALEZA.
TRIANGULARES COMO LAS MONTAÑAS SAGRADAS,
SE CREÍA QUE PROTEGÍAN A QUIENES LOS LLEVABAN.

onigiris おにぎり



New!
New!
New!

LE DAMOS LA BIENVENIDA A LOS ONIGIRIS,
UN SNACK CLÁSICO DE LA CULTURA JAPONESA.

Disfruta de 2 deliciosos onigiris, con un esponjoso
arroz japonés y un exterior dorado y crujiente.
Elige entre rellenos de pollo, atún o salmón,
y acompáñalos con unas deliciosas salsas que realzan su sabor.

Onigiri de Atún (2 unidades) **\$29.900**

Con dos salsas para dipear: ají amarillo & jengibre.

Onigiri de Salmón (2 unidades) **\$31.900**

Con dos salsas para dipear: mayonesa de cilantro & jengibre.

Onigiri de Pollo (2 unidades) **\$27.900**

Con dos salsas para dipear: chile dulce & chipotle

Tuna Crush



New!
New!
New!

DELICIOSO TARTAR DE ATÚN. **\$43.900**

Mezcla perfecta de atún fresco bañado en salsa
de ají amarillo, limón y mirin. Lo acompañamos con
tostadas de arroz; puro disfrute en cada bocado.

Nigiri Trío



New!
New!
New!

Para deleitarse con una combinación de nigiris **\$42.900**
flambeados en su punto, una exquisita mezcla de
sabores. De atún, salmón y camarón sobre una base
de arroz esponjoso.



Plato naturalmente libre de gluten.

New!
New!
New!

ROMPE
CORAZONES,
VERSIÓN
TARTAR
DE ATÚN.

Tuna
Crush

New!
New!
New!

TRES HITS.
PURO ARTE
Y SABOR.

Nigiri Trío

**Taquitos
Tuk Tuk**

Taquitos Tuk Tuk

Hojas de gyoza crocantes rellenas de tartar de atún y aguacate, cebolla, cebollín, ajonjolí, aceite de trufa y mayonesa de wasabi, coronadas con un toque de masago. (3 unidades) **\$29.900**

Gyozas

Gyozas

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

Gyozas de Pollo (5 unidades) **\$34.900**
Gyozas de Cerdo (5 unidades) **\$35.900**
Gyozas Mixtas (3 de pollo + 3 de cerdo) **\$38.900**

Camarones Togarashi



Camarones apanados en una deliciosa mezcla de especias togarashi, típica de la cocina japonesa. Acompañados de mayonesa de sriracha y nuestra mayonesa nacion con jengibre. **\$69.900**

Camarones Srirasha

Deliciosos camarones crocantes bañados en mayonesa sriracha y masago, coronados con fideos de arroz y cebollina. **\$69.900**

Tacos Laab



UN TACO INSPIRADO EN EL LAAB, UN PLATILLO TRADICIONAL DEL NORESTE DE TAILANDIA.

Tacos envueltos en lechuga batavia. De pollo, lomo o mixto, con cebollina, maní y cilantro.

Tacos Laab de Pollo (2 unidades) **\$31.900**
Tacos Laab de Lomo (2 unidades) **\$35.900**
Tacos Laab Mixto (2 unidades) **\$37.900**

Satays



Clásicos pinchos asiáticos preparados a la parrilla con salsa vietnamita, maní y salsa teriyaki.

Satay de Pollo (2 unidades) **\$31.900**
Satay de Camarón (2 unidades) **\$44.900**

Brochetas de Queso

Brochetas de queso gouda apanado, bañadas en nuestra salsa dulce nacion. (2 unidades) **\$31.500**



Plato naturalmente libre de gluten.

**Camarones
Togarashi**

**Camarones
Srirasha**

Tacos Laab

**Satay
de Camarón**

Temaki Vibes

NEW!

2 deliciosos conos temakis rellenos de arroz, aguacate, pepino, queso crema, envueltos en mamenori.

de Salmón	\$42.900
de Camarón	\$45.900
de Atún	\$41.900
de Cangrejo	\$39.900
Mixto	\$45.900

Rollitos de
Papel de Arroz

GLUTEN FRIENDLY

CONTIENE MANÍ

Enrollado fresco de vegetales envueltos en papel de arroz, servido con salsa vietnamita con maní.

de Vegetales	\$27.900
de Pollo	\$29.900
de Salmón	\$33.900

Tataki de Atún

\$53.500

Láminas de atún sellado y marinado con sal gruesa y pimienta. Bañado en infusión de soya, aceite de ajonjolí, ajo y jengibre.

Edamames

GLUTEN FRIENDLY

Edamames Clásicos	\$32.900
Frijol de soya al vapor con sal marina y limón.	

Edamames Thai	\$33.900
Salteados en aceite de ajonjolí, togarashi y sal.	

Spring Rolls

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

Spring Roll de Camarón (3 unidades)	\$36.500
con cilantro y ajonjolí, acompañado de salsa camboyana de pimienta negra y limón.	

Spring Roll de Pollo y Vegetales (2 unidades)	\$29.900
acompañados con salsa de pimentón dulce.	

Spring Roll de Vegetales (2 unidades)	\$25.900
acompañados con salsa de pimentón dulce.	



DOS
CONOS.
DOBLE
FLOW.

NEW!
NEW!
NEW!

★ Temaki Vibes ★



UN CLÁSICO
DEL SUR DE
VIETNAM.

Rollitos de
Papel de Arroz



Tataki
de Atún



Edamame
Thai

Edamame
clásico



Spring Rolls



Brochetas
de Queso

Crujientes

TEMPURAS

¿NECESITANDO
EL CRUNCH?



Yasai
Tempura

Yasai Tempura

Variedad de vegetales tempurizados: **\$37.500**
cebolla, pimentón verde, berenjena, plátano,
brócoli, zucchini, mazorquitas baby y zanahoria.
Acompañados de salsa dulce nacion.

Nacion Tempura

Vegetales mixtos con camarones tempurizados. **\$57.900**
Servidos con salsa dulce nacion.

Plátano Tempura

8 unidades de plátano tempurizado crujiente. **\$29.900**
Servidos con salsa dulce nacion.

Ebi Tempura

8 unidades de camarones tempurizados. **\$58.900**
Servidos con salsa dulce nacion.



Ebi
Tempura



PIZZAS

Crocantes

Pizza Nacion

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

¡EN ESTA
NACION
TAMBIÉN
HAY PIZZA!

Pizza de Salmón Ahumado	\$68.900
Pizza de Salmón Fresco	\$68.900
Pizza de Atún	\$69.900
Pizza de Vegetales	\$60.900
Pizza de Cangrejo	\$67.900
Pizza Combinación	\$69.900

.....



**Baos
de Pescado**



**Baos
de Cerdo**



**Baos
de Camarón**



**Baos
de Pollo**



Bao Bao

Baos Espectaculares

Baos de Pescado

\$39.900

Pan al vapor relleno con pescado apanado, cebolla morada y mayonesa de cilantro y limón. (2 unidades)

Baos de Cerdo

\$39.900

Pan al vapor, relleno con cerdo y vegetales mixtos envuelto en una salsa agridulce. (2 unidades)

Baos de Camarón

\$44.900

Pan al vapor relleno con camarones crocantes, zucchini y aderezo de mayonesa de jengibre con masago. (2 unidades)

Baos de Pollo

\$39.900

Pan al vapor relleno con pechuga de pollo, bok choy, salsa agridulce y ajonjolí. (2 unidades)

Bao Bao

\$41.900

Bao frito relleno de costilla de cerdo desmechada, cebolla morada, maní y cilantro, bañados en salsa BBQ japonesa. (2 unidades)

BAO: DE TRADICIÓN A TENDENCIA.

NACIDO EN CHINA HACE SIGLOS, ESTE PANECILLO AL VAPOR PASÓ DE SER UN BÁSICO DE GUERREROS A UN FAVORITO DEL STREET FOOD MUNDIAL. SUAVES, LIGEROS Y LISTOS PARA SORPRENDER CON CADA BOCADO.



Wrap de Filete de Res con salsa de curry

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

\$67.900

Wrap de Salmón

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

\$65.900

Wrap de Pollo Thai

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

\$53.900

Wrap de Pollo Thai



Wrap de Filete de Res

Wrap de Salmón



ENSALADAS

Frescas



Ensalada Nacion

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

Ensalada Dai Dai

Ensalada Dai Dai de Salmón

\$69.900

Pieza de salmón marinada y sellada al teppanyaki, sobre mix de lechugas frescas, cebolla morada, pimentón asado, aguacate, hongos y maíz. Aderezada con vinagreta de mango picante.

Ensalada Dai Dai de Pollo

\$53.900

Pechuga de Pollo marinada en salsa teriyaki y sellada a la parrilla sobre mix de lechugas frescas, cebolla morada, pimentón asado, aguacate, hongos y maíz. Aderezada con vinagreta de balsámico, aceite de ajonjolí y teriyaki.

Ensalada de Algas Wakame



Pepino en julianas, algas, zumo de limón, aceite de ajonjolí, semillas de sésamo y togarashi.

\$32.900



Plato naturalmente
libre de gluten.



Ensalada de
Algas Wakame



Dai Dai
de Salmón



Dai Dai
de Pollo

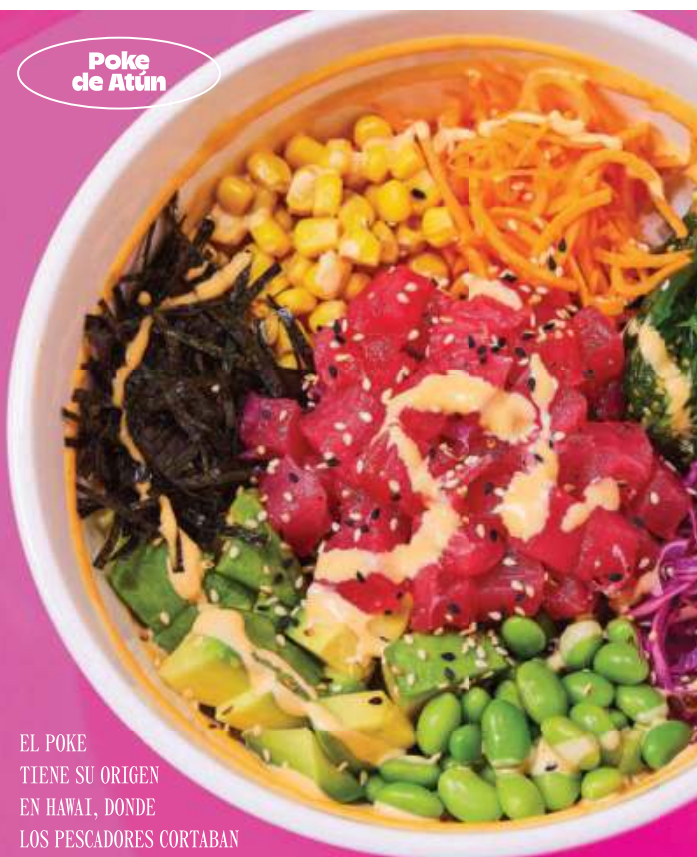


Ensalada
Nacion

POKE BOWLS

Auténticos

Poke de Atún



EL POKE TIENE SU ORIGEN EN HAWAI, DONDE LOS PESCADORES CORTABAN PESCADO FRESCO EN CUBOS Y LO COMBINABAN CON ARROZ Y OTROS INGREDIENTES PARA CREAR UNA COMIDA RÁPIDA Y NUTRITIVA. SU NOMBRE PROVIENE DE LA PALABRA HAWAIIANA "POKÉ", QUE SIGNIFICA "CORTAR EN PEDAZOS". CON EL TIEMPO, EL PLATO SE POPULARIZÓ Y SE EXPANDIÓ GLOBALMENTE.

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.

\$65.900

Aderezado con mayonesa nacion y salsa ponzu.

Poke de Atún



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

\$65.900

Poke de Pollo



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

\$58.900

Poke de Pollo al Curry



NEW!

Exquisita combinación de pollo a la plancha bañado en una deliciosa mezcla de curry amarillo, leche de coco y teriyaki, acompañados de frescas verduras, manzana verde y arroz con un toque de mayonesa de cilantro.

\$63.900

Poke de Salmón



Poke de Pollo



Poke de Pollo al Curry

CADA SOPA TIENE UNA HISTORIA QUE CONTAR.

SOPAS

Sagradas



Tom Kha Gai



Sopa de pollo tailandesa con fideos de arroz, leche de coco y nam-pla, jengibre, hongos, vegetales mixtos, hierba de limón, cilantro y un toque de picante. **\$42.500**

Lay Homa



Trozos de pollo, vegetales mixtos, fideos de arroz y frijoles blancos. Exótico consomé asiático bañado con aceite de ajonjolí. **\$37.500**

Miso Nacion

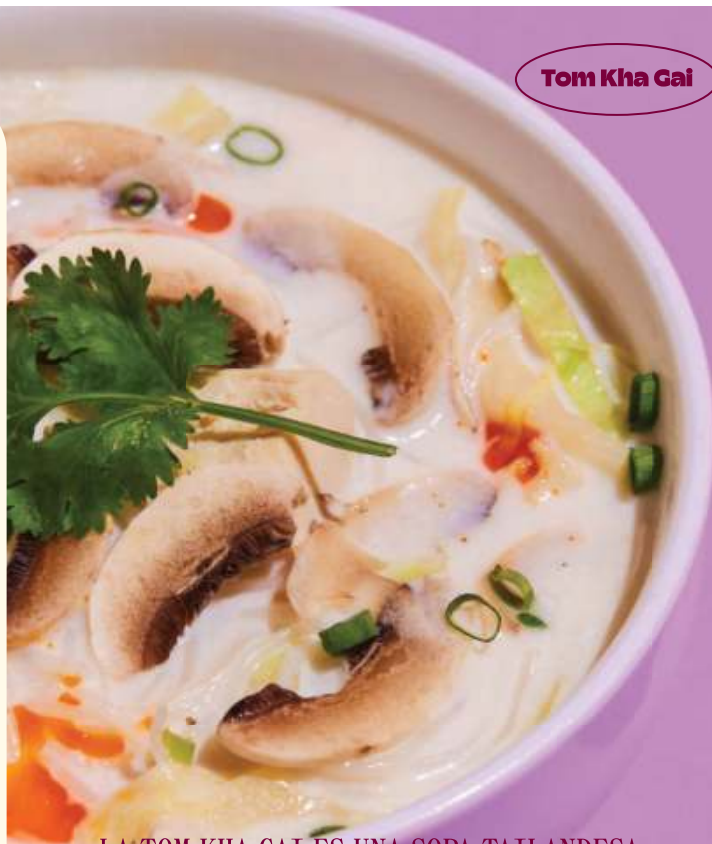


Tradicional sopa japonesa de pasta miso con bok choy, hongos, fideos de arroz y tofu. Coronado con cebollina. **\$30.500**

Sopa de Zanahoria



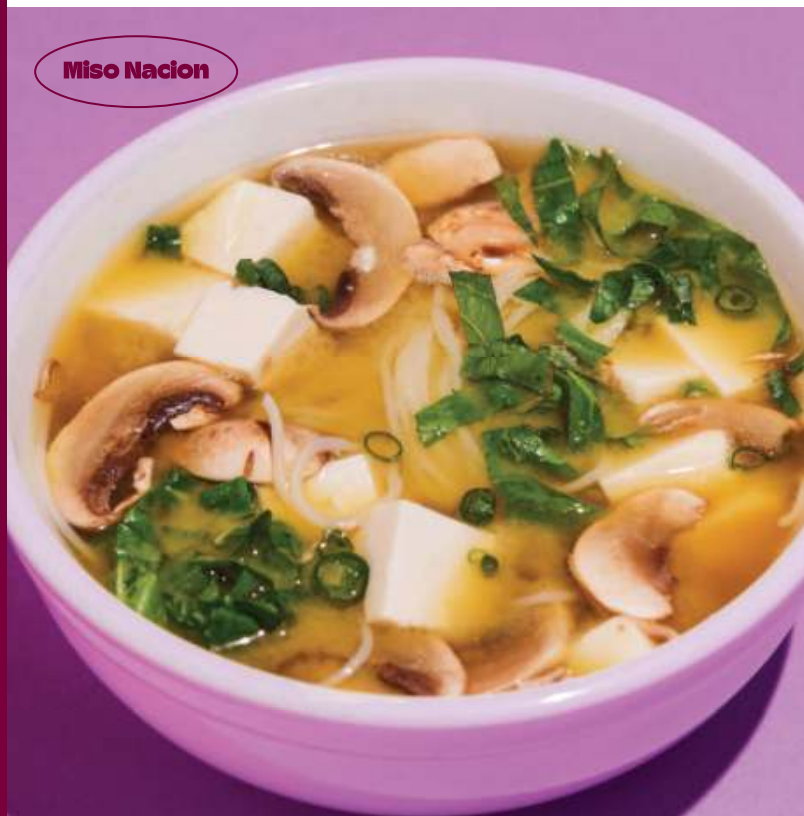
Sopa de zanahoria, jengibre, cilantro fresco, nam-pla y leche de coco. **\$29.900**



Tom Kha Gai

LA TOM KHA GAI ES UNA SOPA TAILANDESA TRADICIONAL QUE COMBINA PERFECTAMENTE LO PICANTE, ÁCIDO Y DULCE, REFLEJANDO EL EQUILIBRIO QUE BUSCA LA FILOSOFÍA TAILANDESA.

Miso Nacion



Lay Homa



Sopa de Zanahoria

Inolvidables

NOODLES

Street Food
Fav!
Tailandia

Pad Thai
de Mariscos

EL PAD THAI Y EL PAD KEE MAO SON DOS PLATOS EMBLEMÁTICOS DE LA COMIDA CALLEJERA TAILANDESA. Preparados al momento con ingredientes frescos, estos deliciosos fideos salteados son perfectos para quienes buscan una experiencia auténtica y sabrosa.

Pad Thai ผัดไทย



UN CLÁSICO PLATO TAILANDÉS PREPARADO AL WOK, A BASE DE FIDEOS DE ARROZ Y VEGETALES.

— La salsa de los Pad Thais contiene maní. —

Pad Thai de Mariscos \$69.900

Fideos de arroz, calamar, camarón y pescado salteados con vegetales al wok, salsa de soya y especias, terminados con espiral de tortilla de huevo, maní tostado y cebollina.

Pad Thai de Vegetales \$48.500

Pad Thai de Pollo \$56.900

Pad Thai de Filete de Res \$69.900

Bangkok Pork Wok

¡WOK THAI CON CERDO A FUEGO LENTO! DELICIOSA PASTA DE FIDEOS DE ARROZ THAI CON CERDO.

Fideos de arroz thai con carne de cerdo hecha en cocción lenta, vegetales salteados al wok y una deliciosa salsa oriental. Coronado con un huevo poché.

Pad Kee Mao ผัดซีเม่า



¡UNA MEZCLA IRRESISTIBLE DE SABORES!

Fideos de arroz thai, vegetales salteados, albahaca tostada, salsa de ostras y un toque de picante.

Pad Kee Mao de Pollo \$57.900

Pad Kee Mao de Filete de Res \$69.900

Pad Kee Mao de Mariscos \$69.900

Pad Kee Mao

Bangkok
Pork Wok



Imprescindibles

ARROCES

Nasi Goreng

Street Food
Fav!
INDONESIA

Nasi Goreng

EL NASI GORENG
ES UN PLATO DE ARROZ TÍPICO
DEL SUDESTE ASIÁTICO.

Es uno de los platos nacionales de Indonesia.
También se consume mucho en Malasia.

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	\$58.900
Nasi Goreng de Vegetales	\$41.900
Nasi Goreng de Mariscos	\$62.900
Nasi Goreng Mixto	\$66.900

Res, pollo y camarón.

Yakimeshi Mixto 焼き飯

Arroz frito japonés con vegetales, pollo, carne y camarón, soya, aceite de ajonjolí, espiral de tortilla de huevo y cebollina.	\$60.500
--	----------

Canton King Pork

ARROZ CANTONÉS CON CERDO	\$59.900
--------------------------	----------

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

.....

Yakimeshi
Mixto

Canton
King Pork

Profundos

STIR-FRIES

EL STIR-FRY ES UN CLÁSICO DEL SUDESTE ASIÁTICO Y UNA ESTRELLA DEL STREET FOOD, DONDE SE EQUILIBRAN SABORES INTENSOS COMO EL DULCE, SALADO, ÁCIDO Y PICANTE.

Street Food
Fav!

TAILANDIA
VIETNAM
INDONESIA
MALASIA

Stir-Fry

Salteado de carnes y variedad de vegetales preparados al wok a altas temperaturas para sellar y concentrar sus sabores. Acompañado de arroz blanco aromático y mazorquitas baby.

Stir-Fry de Pollo \$55.900

con pepitas de marañón

Stir-Fry de Res \$69.900

Stir-Fry de Camarón \$69.900

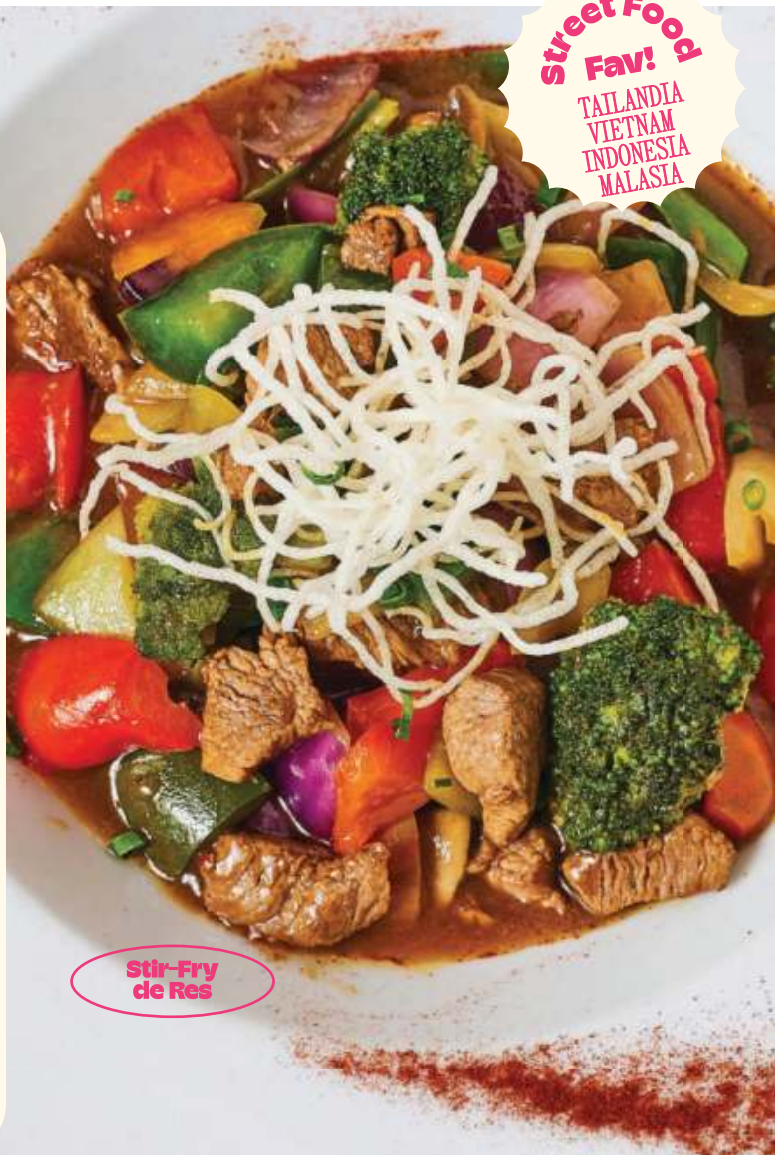
Stir-Fry Thai



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

Stir-Fry Thai de Pollo \$54.900

Stir-Fry Thai de Res \$57.900



Stir-Fry
de Res



Stir-Fry
de Camarón



Stir-Fry Thai
de Res

TERIYAKIS

Deliciosos



TERIYAKI ES UNA TÉCNICA DE COCCIÓN TRADICIONAL JAPONESA DONDE 'TERI' SIGNIFICA BRILLO (POR LA SALSA) Y 'YAKI', ASADO. SE USA EN CARNES, AVES Y PESCADO.

Teriyaki
de Salmón

Teriyaki

Jugoso filete de pollo, filete de res o filete de salmón glaseados en salsa teriyaki, acompañado de arroz aromático y vegetales. El equilibrio perfecto entre dulce y salado.

Teriyaki de Filete de Pollo
Teriyaki de Filete de Res
Teriyaki de Filete de Salmón

\$52.900
\$65.900
\$65.900

DON BURRI

Clásico

Donburi Pollo al Curry Nacion

Filete de pollo al curry, marinado con leche de coco, teriyaki, ajo y vegetales, salteados al wok.
Servido sobre arroz blanco aromático.

\$58.900

Donburi Pollo
al Curry



1-Cosmic Roll

Mamenori - salmón fresco - atún fresco - salmón ahumado - mezcla dinamita (cangrejo desmechado y mayonesa) - aguacate queso crema - plátano maduro - cebollina - salsa de curry - aceite de trufa - crujiente de papitas salsa de anguila y cilantro - crispy quinoa

\$76.900



2- Tsunami

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

\$76.900



3- Umami

Mamenori - camarón y pescado apanado - aguacate - queso crema cebollina - topping de kani osaki - masago rojo - crispy quinoa masago crocante de arroz - salsa de naranja y miel salsa unagi nacion - alioli

\$74.500



New!
New!
New!

4- Kobe Roll

Mamenori - filete de res a la plancha - aguacate - queso crema
plátano maduro - cebollina - crujiente de papitas
salsa de ají amarillo - alioli - cilantro

\$68.500



New!
New!
New!

5- Kikiriki

Mamenori - pollo a la plancha - aguacate - queso crema
pimentón - cebolla roja marinada - crujiente de papitas
salsa de anguila - alioli - salsa de cilantro - cebollina

\$59.900



New!
New!
New!

6- Big Bang

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

\$77.900



New!
New!
New!

7- Nikkei Roll



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

\$77.900



8. Soy Nacion

— APANADO —

Pescado apanado - camarón apanado - aguacate - cebollina - masago
queso crema - salsa dulce nacion - mayonesa nacion con jengibre

\$55.900



9. Zensación

— APANADO —

Salmón apanado - aguacate - plátano - queso crema - salsa chipotle
topping de crujiente de zanahoria - salsa dulce nacion

\$67.900



10. Sushita Roll

Salmón fresco - camarones al vapor - mezcla dinamita
(cangrejo desmechado y mayonesa) - aguacate - hojuelas de maíz
crocante - topping de salmón fresco - salsa dulce nacion
mayonesa de aji amarillo - cebollina

\$68.900



—
ENVUELTO EN
HOJA DE SOYA
MAMENORI
—

11. Mao Tse Atún

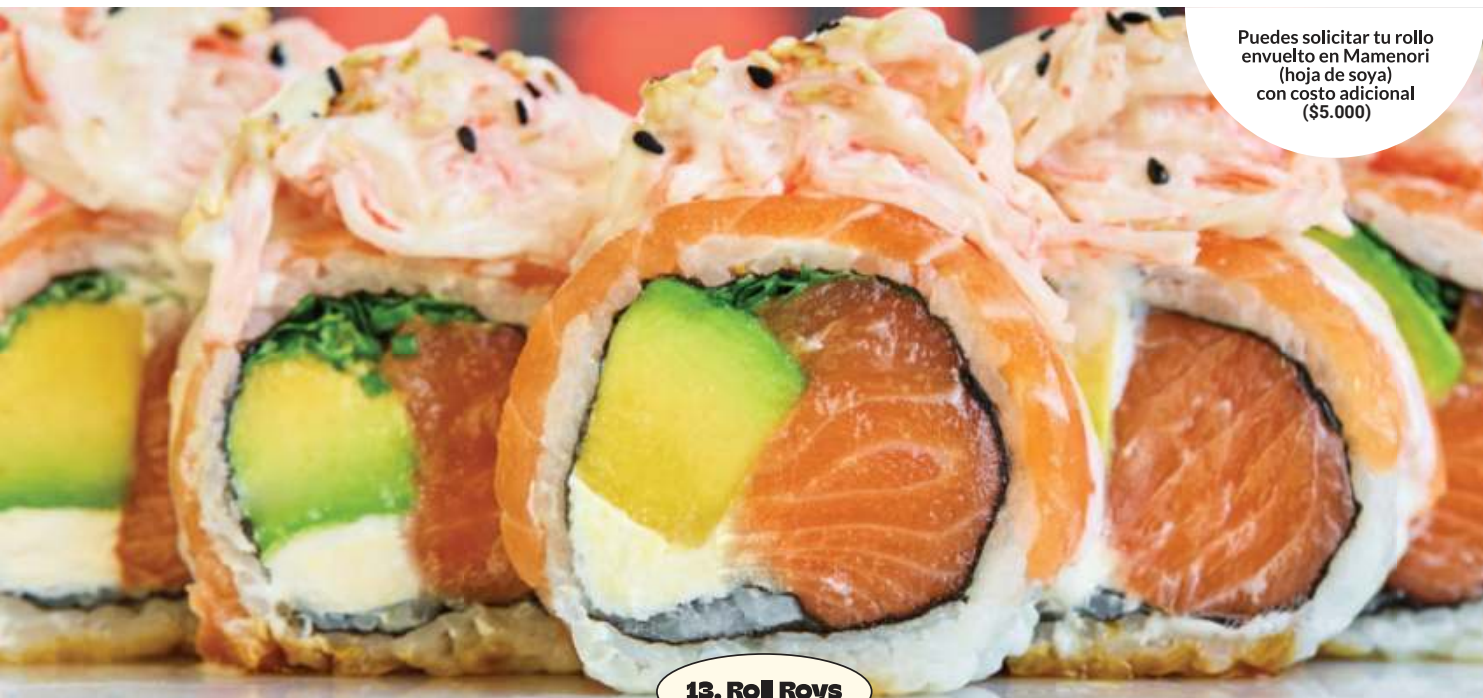
Mamenori - atún fresco - aguacate - cebollina - furikake
mayonesa de wasabi - topping de atún fresco - alfalfa - salsa chipotle

\$59.900



12. Amor Disco

Salmón fresco - atún fresco - aguacate - cebollina - pimentón rojo
salsa chipotle - topping de crujiente de zanahoria
salsa dulce nacion **\$59.900**



Puedes solicitar tu rollo
envuelto en Mamenori
(hoja de soya)
con costo adicional
(\$5.000)

13. Roll Roys

Salmón fresco - aguacate - cebollina - queso crema - topping de salmón fresco
mezcla dinamita (cangrejo desmechado y mayonesa) - salsa de naranja y miel

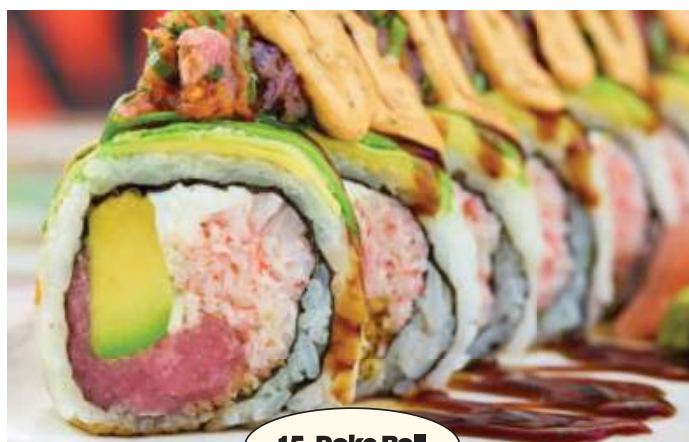
\$76.900



14. Atómiko Nagasaki

Mamenori - salmón fresco - aguacate - queso crema
topping de salmón fresco - ensalada de algas - masago

\$75.500



15. Poke Roll

Atún fresco - mezcla dinamita (cangrejo desmechado y mayonesa)
aguacate - queso crema - chispas de tempura - topping de
aguacate - cubitos de atún fresco - crujiente de zanahoria
cebollina - salsa chipotle - salsa dulce nacion

\$51.900



16. Dinamita Vietnamita

Camarón apanado - aguacate - queso crema - topping de mezcla dinamita
(cangrejo desmechado y mayonesa) - salsa dulce nacion

\$63.900



17. Tao Roll

Pescado apanado - bastones de cangrejo - aguacate - queso crema
cebollina - topping de plátano frito maduro - crocante de salmón
cebollina - salsa dulce nacion - mayonesa nacion con jengibre

\$51.900



18. God Suki

Pescado apanado - camarón apanado - cebollina - queso crema
topping de aguacate - mezcla nacion (cangrejo wakame - trocitos de
salmón fresco - masago - salsa de naranja y miel) - salsa dulce nacion

\$65.900



**19-Unagi
Shanghai**

VERSIÓN RENOVADA!

- FLAMBEADO -

Camarón apanado - aguacate - pepino - espárrago
masago - topping de aguacate y anguila
mayonesa de jengibre - salsa de anguila

\$77.900



**20. Yosi Toy
Bueno**

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

\$69.900



**21. La Gran
Muralla**

Camarón apanado - pescado apanado - mezcla dinamita
(cangrejo desmechado y mayonesa) - queso crema
cebollina - topping de aguacate - crujiente de zanahoria
furikake - salsa dulce nacion - salsa de naranja y miel

\$69.900



22. Kyoto

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

\$69.900



23. Filipina

- APANADO -

Camarón apanado con coco - aguacate - espárrago - queso crema
crujiente de zanahoria - salsa dulce nacion - salsa chipotle

\$59.900

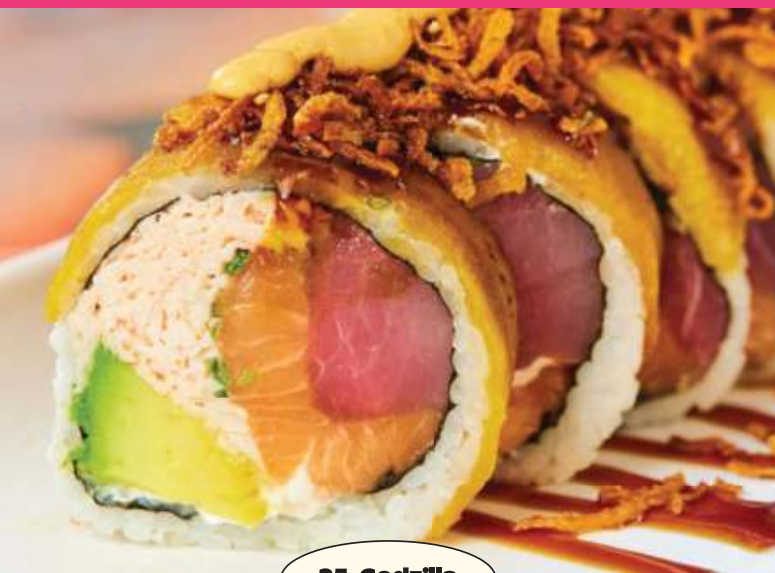


**24. Good
Morning Vietnam**

- APANADO -

Pescado apanado - camarón apanado - aguacate - cebollina - queso crema
mayonesa nacion con jengibre - salsa dulce nacion

\$59.900



25. Godzilla

Atún - salmón - mezcla dinamita (cangrejo desmechado y mayonesa)
aguacate - queso crema - cebollina - topping de plátano frito
crujiente de zanahoria - salsa chipotle - salsa dulce nacion

\$71.900



**26. Komodo
Crocante**

Pescado apanado - mezcla dinamita (cangrejo desmechado y mayonesa)
aguacate - queso crema - topping de aguacate - salmón crujiente
cebollina - mayonesa de finas hierbas - salsa dulce nacion

\$46.900



27. Spicy Tuna

Atún - cebollina - topping de aguacate - salsa chipotle

\$59.900



28. Filadelfia

Salmón fresco - queso crema - topping de aguacate - ajonjolí

\$55.900



29. Emperador

Pescado apanado - mezcla dinamita (cangrejo desmechado y mayonesa) aguacate - queso crema
topping de salmón fresco - crujiente de zanahoria - furikake - salsa dulce nacion
salsa de naranja y miel

\$69.900

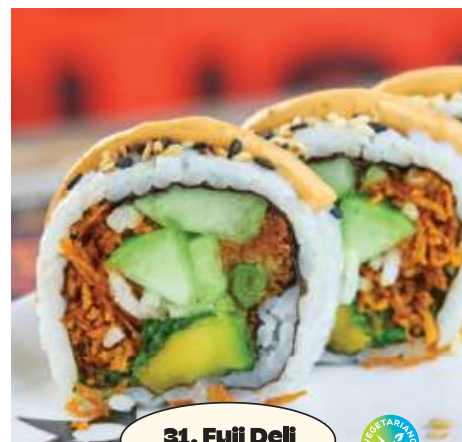


**30. ALASKA
RAPHSODY**

-APANADO-

Salmón fresco - pepino en julianas - aguacate
palmito de cangrejo - salsa chipotle
salsa teriyaki - ajonjolí.

\$48.900



31. Fuji Deli

Aguacate - cebollina - crujientes fideos de arroz - espárragos - tempurizado - pepino -
crujiente de zanahoria - topping de ajonjolí - salsa chipotle.

\$39.900



SASHIMI

Deliciosos

LA ESENCIA PURA DEL MAR
EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN.
CORTE PRECISO, FRESCURA TOTAL,
SABOR SIN DISTRACCIONES.

Sashimi
combinación

Sashimi

Sashimi Combinación \$76.900

Atún, salmón fresco, cangrejo y camarón.

Sashimi de Salmón Fresco \$74.500

Sashimi de Atún Fresco \$74.500



Nigiris



Nigiri de Salmón fresco \$27.900

Sobre mayonesa japonesa.

Nigiri de Atún \$27.900

En mayonesa de ají amarillo.

Nigiri de Camarón \$29.900

En salsa teriyaki.

Nigiri de Anguila >> FLAMBEADO! \$34.900

En salsa teriyaki.

Nigiris

NIGIRIS

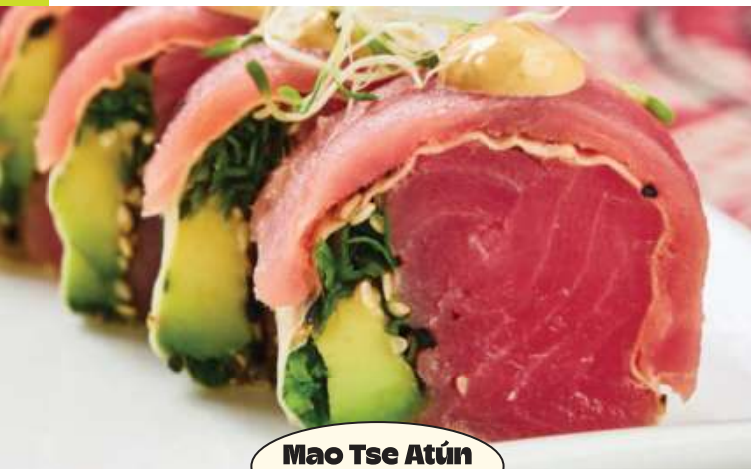
Exquisitos

ARROZ EN SU PUNTO,
PESCADO PERFECTO,
EQUILIBRIO ABSOLUTO.
UN CLÁSICO.

ROLLOS KETO

Balanceados

NUESTROS ROLLOS KETO ESTÁN ENVUELTOS EN HOJA DE SOYA MAMENORI.



Mao Tse Atún

KETO

\$59.900

Mamenori - atún fresco - aguacate - cebollina -furikake
envuelto en atún fresco - alfalfa - salsa chipotle - mayonesa



Kyoto Roll

KETO

\$69.900

Mamenori - atún - salmón fresco - queso crema
cubierto de aguacate - crujiente de salmón - cebollina

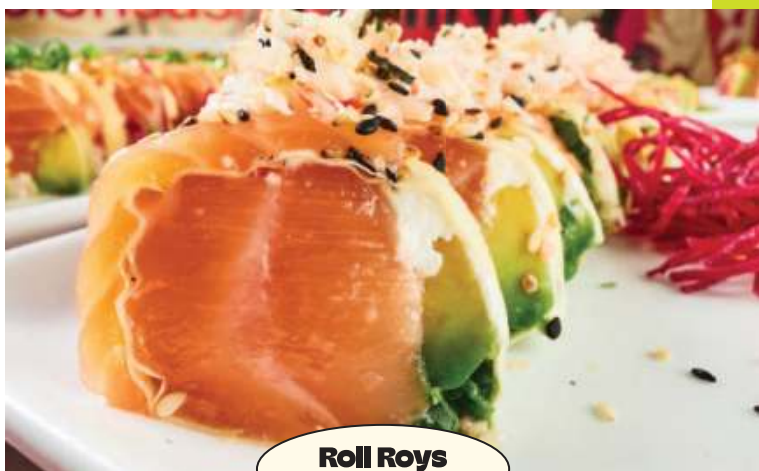


Sushita Roll

KETO

\$68.900

Mamenori - salmón fresco - camarones al vapor
mezcla dinamita (cangrejo desmechado y mayonesa)
aguacate - envuelto en salmón fresco
mayonesa de ají amarillo - cebollina

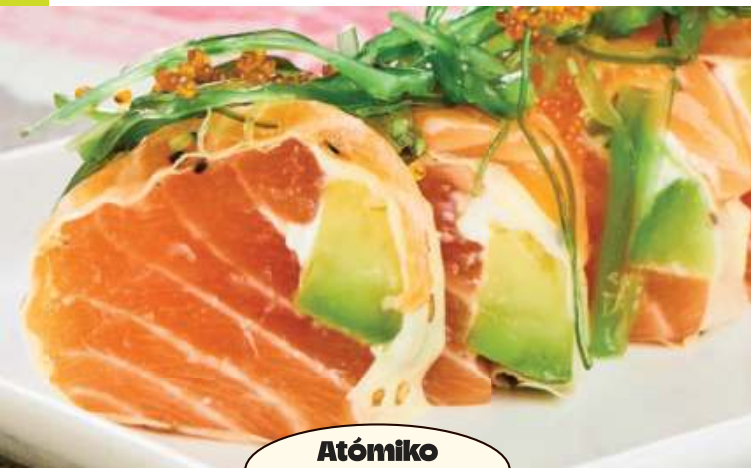


Roll Roys

KETO

\$76.900

Mamenori - salmón fresco - aguacate - cebollina
queso crema - envuelto en salmón fresco - mezcla dinamita
(cangrejo desmechado y mayonesa) - furikake

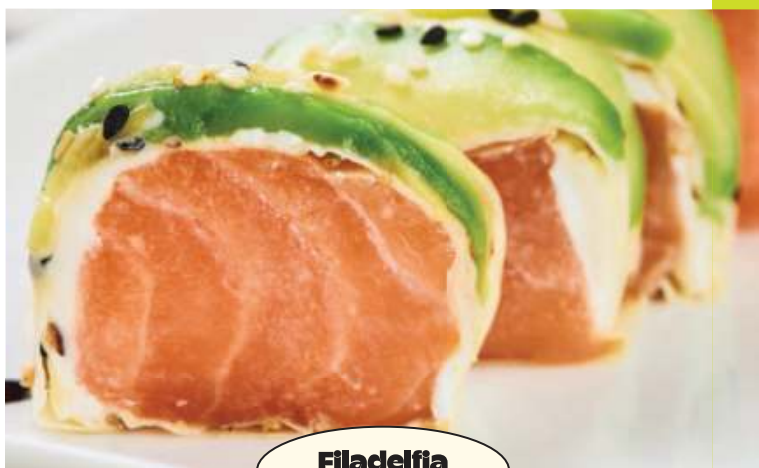


**Atómico
Nagasaki**

KETO

\$75.500

Mamenori - salmón fresco - aguacate - queso crema
ensalada de algas - masago



Filadelfia

KETO

\$55.900

Mamenori - salmón fresco - aguacate - queso crema - ajonjolí

MENÚ **Esencial** KETO

Ensalada de Algas

KETO

Ensalada de Algas Wakame



Pepino en julianas, algas, zumo de limón, aceite de ajonjolí, semillas de sésamo y togarashi.

\$34.900

Temaki de Salmón



>> 2 CONOS

2 deliciosos conos temaki de salmón, pepino, aguacate y queso crema; envueltos en hoja de soya mamenori.

\$41.500

Sashimi



Sashimi Combinación

\$76.900

Atún, salmón fresco, y camarón.

Sashimi Salmón Fresco

\$74.500

Sashimi Atún Fresco

\$74.500

Satays

Satay de Camarón

\$44.900

Con salsa camboyana. (2 unidades)

Satay de Pollo

\$31.900

Con salsa camboyana. (2 unidades)



Plato naturalmente
libre de gluten.

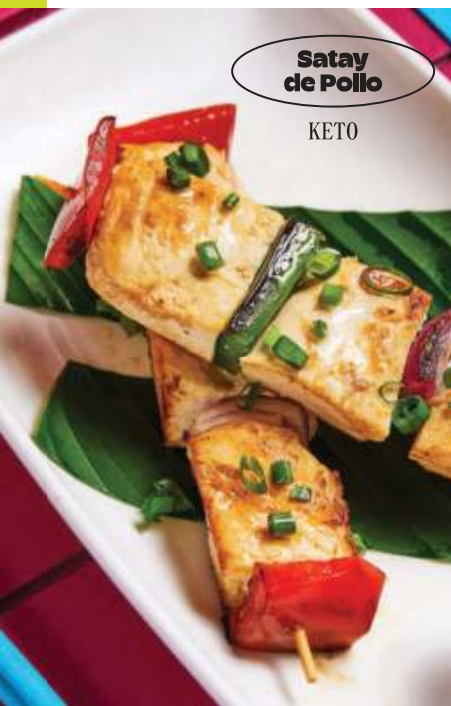
Sashimi Combinación

KETO



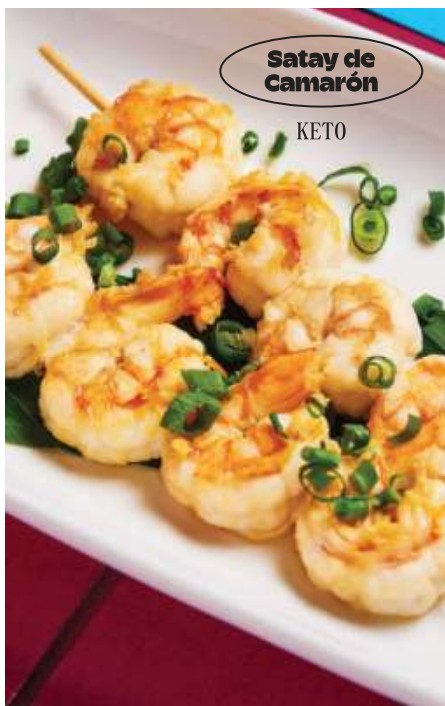
Satay de Pollo

KETO



Satay de Camarón

KETO



Temaki de Salmón

KETO



Satays Mixtas



Satays Mixtas

\$42.900

Brocheta de Pollo y Filete de Res a la plancha.
Acompañadas con mayonesa nacion con jengibre.

+

Papas Fritas

+

Una Brocheta de Queso

Pollo Szechuan

\$42.900

Pechuga de Pollo en harina de arroz y cubierta
con ajonjolí. Servida con mayonesa nacion
con jengibre.

+

Papas Fritas

+

Una Brocheta de Queso

El Pequeño Samurai Roll

\$32.900

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



**Pollo
Szechuan**



**El Pequeño
Samurai**

NUESTROS JUGOS
NATURALES ESTÁN
ENDULZADOS CON
MIEL DE ABEJA

JUCOS

Naturales



Jugo de fresa \$12.900

Jugo Nacion \$12.900

Naranja, piña, albahaca & miel

Limonada de Hierbabuena \$12.900

Limonada con miel \$12.900

Jugo de Piña, Limón & Coco \$12.900

Jugo de Maracuyá con Jengibre \$12.900



SODAS

SABORIZADAS

Katana Ginger \$15.900

Zumo de limón, sirope de jengibre, trocitos de jengibre.

Berry Nice \$15.900

Fresa troceada, blue berry, zumo de arándano.

Soda Nacion \$15.900

Zumo de naranja, piña troceada, hojas de albahaca.

Lulo Mojito \$15.900

Reducción de lulo, ginger ale, jengibre, rodaja de lulo, con tajín en el borde.

Pink Tonic \$15.900

Lichi en almibar, toque de limón, cerezas.



SE NOTA QUE
TE LO MERECE :)

POSTRES

Irresistibles



Banano Tempura

Servido con helado de vainilla.

\$19.900

Brownie de Chocolate

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

\$26.900

Wonton de Dulce de Leche

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

\$26.900



INFUSIONES

Mágicas



**Frutos Rojos
& Hierbas
Aromáticas**

\$12.900

Jengibre & Miel

\$12.900

**Manzana
& Hierbas
Aromáticas**

\$12.900

Aromáticos

CAFÉS

**Wonton
de Queso
& Dulce
de leche
+
Cappuccino**

PAREJA
PERFECTA!



Americano

\$10.900

Espresso

\$10.900

Cappuccino

\$12.900

BEBIDAS

Clásicas



AGUA CON GAS Y SIN GAS

\$10.900

GASEOSAS

\$10.900



SODA

\$10.900

FUZE TEA

\$10.900



Seductores

CÓCTELES



NEW!
NEW!
NEW!

Desert Rose

Chinoland

Golden-Gai

Guava Glow

Midnight
Mango

NEW!
NEW!
NEW!

NEW!
NEW!
NEW!

Chinoland

Sake, triple sec, maracuyá, romero, jengibre

\$32.900



Golden-Gai

Sake, triple sec, vino tinto, maracuyá

\$32.900



Desert Rose

Tequila & cranberry

\$32.900



Guava Glow

Tequila, triple sec, guayaba, limón, miel, sal, tajín

\$32.900



Midnight Mango

Ron, triple sec, mango, limón, miel, sal, tajín

\$32.900



Margaritas

Limón, fresa, maracuyá, coco y aperol.

\$32.900



Sangría

Tinta & de Mango

Copa \$32.900

Jarra \$82.900

Medellín Libre

\$32.900

Aperol Spritz

\$32.900

Sakerina

Sake, limón & azúcar

\$32.900

Sakerina Cranberry

Sake, cranberry, limón & azúcar

\$32.900

Cocotel Nacion con Vodka Frozen

Naranja, albahaca & vodka frozen

\$32.900

Moshiso Nacion

Sake, limón, azúcar, ginger, shiso & hierbabuena

\$32.900

Mojitos

Limón, maracuyá

\$32.900

Gin Tonic

Pepino, limón o naranja

\$32.900

Piña Colada

\$32.900

Dry Martini

\$32.900

Rebujito

\$32.900

Moscow Mule

\$32.900

Tinto Verano

\$32.900

Tequila Sunrise

\$32.900

LICORES

Intensos

WHISKY

BUCHANAN'S 12 AÑOS

Trago \$32.900
Botella \$380.000

18 AÑOS

Trago \$49.900
Botella \$690.000

JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA

Trago \$32.900
Botella \$380.000

OLD PARR 12 AÑOS

Trago \$32.900
Botella \$380.000

RON

MEDELLIN 8 AÑOS

Trago \$23.000
Botella \$165.000

CACIQUE AÑEJO

Trago \$22.000
Botella \$155.000

VODKA

ABSOLUT

Trago \$30.000
Botella \$200.000

GREY GOOSE

Trago \$38.900
Botella \$420.000

GINEBRA

HENDRICKS

Trago \$38.900
Botella \$425.000

TANQUERAY LONDON DRY

Trago \$32.900
Botella \$340.000

AGUARDIENTE

Trago \$16.000
1/2 Botella \$64.900
Botella \$105.000

TEQUILA

DON JULIO RESERVA REPOSADO

Trago \$49.900
Botella \$575.000

DON JULIO RESERVA AÑEJO

Trago \$57.000
Botella \$650.000



VINOS

Sugestivos

TIME
FOR
A VINO!

Vino Blanco

Copa Botella

LA HUERTA SAUVIGNON	\$25.900	\$91.000
FINCA LAS MORAS SAUVIGNON		\$145.000
FINCA LAS MORAS CHARDONAY		\$145.000

Vino Tinto

Copa Botella

LA HUERTA CABERNET	\$25.900	\$91.000
FINCA LAS MORAS MALBEC		\$145.000
FINCA LAS MORAS RESERVA CABERNET SAUVIGNON SYRAH		\$165.000

Espumante

Piba Botella

BOTTEGA GOLD	\$40.900	\$190.000
BOTTEGA ROSE GOLD	\$40.900	\$185.000
BOTTEGA GOLD PROSECCO DOC	\$40.900	\$185.000

Sake

Jarrita Botella

\$40.900	\$150.900
----------	-----------



Infaltables

CERVEZAS



Nacionales

ANDINA \$13.900



CLUB COLOMBIA DORADA \$14.900



Importadas

STELLA ARTOIS \$13.900



HEINEKEN \$14.900



CORONA \$14.900



Asiáticas

SINGHA \$19.900



ASAHI \$19.900



SAPPORO \$21.900





NACIONPEDIA

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.

SZECHUAN

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 a nacionssushi!





DE PANAMÁ
HACIA EL MUNDO

nacionsushi



AEROPUERTO TOCUMEN

ALBROOK

ALTAPLAZA

ARRAIJÁN

BRISAS DEL GOLF

CASCO ANTIGUO

CORONADO

COLÓN

COSTA DEL ESTE

COSTA VERDE



DAVID

EL CANGREJO

EL DORADO

MULTIPLAZA

PANAMÁ PACÍFICO

PENONOMÉ

SANTIAGO

SAN FRANCISCO

SOHO CITY CENTER

VERSALLES

VILLA LUCRE

PANAMÁ
COLOMBIA
COSTA RICA
EL SALVADOR
ESPAÑA
ESTADOS UNIDOS
GUATEMALA
HONDURAS
PARAGUAY
PUERTO RICO
REP. DOMINICANA

www.nacionsushi.com

 @nacionsushicolombia