

¡TE VA A
ENCANTAR!
Y LO SABES.

日本郵便

NIPPON
50

花嫁・新潟県

藤田鳴鶴

平和





BIENVENIDOS A NACIONSUSHI

LOS PLATOS DE PESCADO Y SALMÓN PUEDEN CONTENER ESPINAS

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 Y OPCIONES 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
gluten friendly.

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

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) ¢ 3.650

Con dos salsas para dipear: ají amarillo & jengibre.

Onigiri de Salmón (2 unidades) ¢ 3.900

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

Onigiri de Pollo (2 unidades) ¢ 3.400

Con dos salsas para dipear: chile dulce & chipotle

Tuna Crush



New!
New!
New!

DELICIOSO TARTAR DE ATÚN.

¢ 7.800

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
flambeados en su punto, una exquisita mezcla de
sabores. De atún, salmón y camarón sobre una base
de arroz esponjoso.



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

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

¢4.990



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)

¢4.490

Gyozas de Cerdo (5 unidades)

¢4.490

Gyozas Mixtas (3 de pollo + 3 de cerdo)

¢4.990

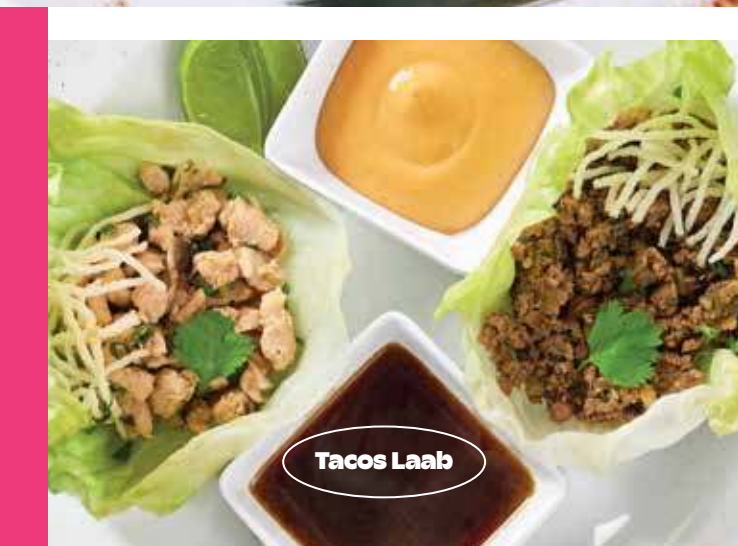


Camarones Togarashi



Camarones empanizados en una deliciosa mezcla de especias togarashi, típica de la cocina japonesa. Acompañados de salsa sriracha y mayonesa con jengibre.

¢9.100



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.

Tacos Laab de Pollo (2 unidades)

¢4.500

Con maní, hongos picados, culantro, cebolla, cebollín, jengibre y salsa de ostras.

Tacos Laab de Lomo (2 unidades)

¢4.990

Con maní, hongos picados, culantro, cebolla, cebollín, jengibre, salsa de pescado y limón.

Tacos Laab Mixto (2 unidades)

¢5.100

Tataki de Atún

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

¢ 7.990



Edamames



Edamames Clásicos

¢ 2.990

Frijol de soya al vapor con sal marina y limón.

Edamames Thai



¢ 3.590

Salteados en aceite de ajonjolí, togarashi y sal marina y limón.



Spring Rolls

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

Spring Roll de Camarón (3 unidades)

¢ 6.990

con culantro y ajonjolí, acompañado de salsa camboyana de pimienta negra y limón.

Spring Roll de Pollo (2 unidades)

¢ 4.990

acompañados con salsa de chile dulce.

Spring Roll de Vegetales (2 unidades)

¢ 3.990

acompañados con salsa de chile dulce.



Brochetas de Queso

Brochetas de queso gouda empanizado, bañadas en nuestra salsa dulce nacion. (2 unidades)

¢ 4.800





Temaki Vibes

New!
New!

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

de Salmón
de Camarón
de Atún
de Cangrejo



¢5.890
¢5.100
¢5.590
¢5.390

★ Temaki Vibes ★



Satays



Clásicos pinchos asiáticos preparados a la parrilla

Satay de Pollo 2 unidades)

Con salsa satay con maní.

¢4.100

Satay de Camarón (2 unidades)

Con salsa vietnamita con maní.

¢5.990

Satay de Lomito (2 unidades)

Con salsa camboyana.

¢6.990



Pockets de Salmón

Crocantes, rellenas de salmón fresco marinado en una infusión de aceite de ajonjolí con jengibre, ajo y cebollín. Acompañado con una mayonesa de culantro con limón.

(3 unidades)

¢7.650



Camarones Sriracha



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

¢7.990

Crujientes

TEMPURAS

¿NECESITANDO
EL CRUNCH?



**Yasai
Tempura**

Yasai Tempura

Variedad de vegetales tempurizados: **¢5.590**
cebolla, chile dulce, berenjena, plátano,
brócoli y zucchini
Acompañados de salsa dulce nacion.

Nacion Tempura

Vegetales mixtos con camarones tempurizados. **¢7.890**
Servidos con salsa dulce nacion.

Plátano Tempura

8 unidades de plátano tempurizado crujiente. **¢2.900**
Servidos con salsa dulce nacion.

Ebi Tempura

8 unidades de camarones tempurizados. **¢7.990**
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 **¢11.990**
Pizza de Salmón Fresco **¢11.200**
Pizza de Atún **¢9.990**
Pizza de Cangrejo **¢10.990**

.....

Street Food
Fav!
TAIWAN

Baos
de Pescado



Baos
de Cerdo



Baos
de Camarón



Baos
de Pollo

Baos Espectaculares

Baos de Pescado

Pan al vapor relleno con pescado empanizado, cebolla morada y mayonesa de culantro y limón. (2 unidades) **¢7.390**

Baos de Cerdo

Pan al vapor, relleno con cerdo y vegetales mixtos envuelto en una salsa agri dulce. (2 unidades) **¢6.690**

Baos de Camarón

Pan al vapor relleno con camarones crocantes, zucchini y aderezo de mayonesa de jengibre con masago. (2 unidades) **¢8.590**

Baos de Pollo

Pan al vapor relleno con pechuga de pollo, bok choy, salsa agri dulce y ajonjolí. (2 unidades) **¢6.590**

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.



Saludables

WRAPS



Wrap de Pollo Thai

Wrap de Lomito con salsa de curry

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

¢8.990

Wrap de Salmón

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

¢10.690

Wrap de Pollo Thai

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

¢7.390



Wrap de Lomito



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 y miel y salsa dulce nacion. **¢8.350**

Ensalada Nacion

Ensaladas Dai Dai

Ensalada Dai Dai de Salmón **¢9.890**

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

Ensalada Dai Dai de Pollo **¢7.990**

Pechuga de pollo sellada a la parrilla sobre mix de lechugas frescas, cebolla morada, chile dulce asado, aguacate, hongos y maíz. Aderezada con vinagreta de balsámico, aceite de ajonjolí y salsa teriyaki.



Dai Dai de Salmón

Ensalada de Algas Wakame



Pepino en julianas, algas, salsa de la casa, aceite de ajonjolí y semillas de sésamo. **¢8.290**



Ensalada de Algas Wakame



Dai Dai de Pollo

POKE BOWLS

Auténticos



New!

Poke de Pollo al Curry

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 culantro. **¢7.500**

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 jengibre y salsa ponzu. **¢8.990**

Poke de Pollo



Magnífico salteado de pollo a la plancha, acompañado de vegetales, wakame, pepino, zanahoria, edamame, maíz, aguacate, cebollín y repollo morado, sobre una cama de arroz de sushi. Aderezado con salsa de culantro y limón y un toque de mayonesa de jengibre. **¢7.500**

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 (picante) y salsa ponzu. **¢8.200**

Poke de Salmón

Poke de Pollo

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 HAWAIANA "POKÉ", QUE SIGNIFICA "CORTAR EN PEDAZOS". CON EL TIEMPO, EL PLATO SE POPULARIZÓ Y SE EXPANDIÓ GLOBALMENTE.

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 (salsa de pescado), jengibre, hongos, vegetales mixtos, zacate de limón, culantro y un toque de picante. **¢5.700**

Okigai de Mariscos



Sopa de mariscos mixtos con vegetales frescos, bok choy, zucchini, cebollín, repollo morado y blanco, fideos de arroz, con un toque de soya, jengibre y leche de coco. **¢5.690**

Lay Homa



Trozos de pollo, vegetales mixtos, fideos de arroz y frijoles blancos. Exótico consomé asiático bañado con aceite de ajonjolí. **¢4.950**

Miso Nacion

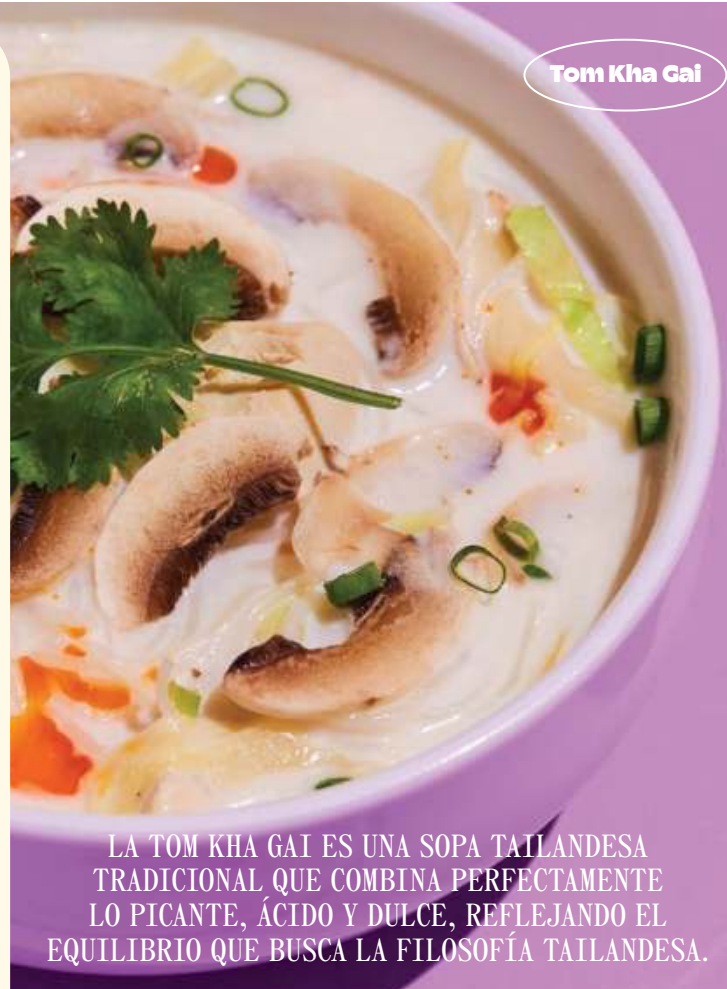


Tradicional sopa japonesa de pasta miso con bok choy, hongos, fideos de arroz y tofu. Coronado con cebollín. **¢4.200**

Sopa de Zanahoria



Sopa de zanahoria, jengibre, culantro fresco, nam-pla (salsa de pescado), cebolla y leche de coco. **¢3.450**



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.



Okigai de Mariscos



Lay Homa

Miso Nacion



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 €9.500

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 cebollín.

Pad Thai de Vegetales €6.790

Pad Thai de Pollo €7.400

Pad Thai de Lomito €9.600

Bangkok Pork Wok

¡WOK THAI CON CERDO A FUEGO LENTO! DELICIOSA PASTA DE FIDEOS DE ARROZ THAI CON CERDO. €9.900

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. Coronado con un huevo frito al gusto.

Pad Kee Mao de Pollo €8.400

Pad Kee Mao de Lomito €9.690

Pad Kee Mao de Mariscos €9.690

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 (salsa de pescado), aceite de ajonjolí, leche de coco, espiral de tortilla de huevo y cebollín.

Nasi Goreng de Pollo	¢7.350
Nasi Goreng de Vegetales	¢5.900
Nasi Goreng de Mariscos	¢8.100
Nasi Goreng Mixto Res, pollo y camarón.	¢8.490



Mandarín

Mandarín

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

Mandarín de Vegetales	¢5.890
Mandarín de Pollo	¢6.590
Mandarín de Lomito	¢7.800



Yakimeshi Mixto

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.

¢8.750



Canton King Pork

Canton King Pork

ARROZ CANTONÉS CON CERDO

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

¢7.800

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.

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.

Stir-Fry de Pollo con semillas de marañón	¢7.400
Stir-Fry de Lomito	¢9.500
Stir-Fry de Camarón	¢8.850

Stir-Fry
de Lomito

Street Food
Fav!
TAILANDIA
VIETNAM
INDONESIA
MALASIA

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

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

Teriyaki de Pollo	¢7.690
Teriyaki de Lomito	¢9.190
Teriyaki de Filete de Salmón	¢9.190

Clásicos

DONBURIS

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 con un toque de cebollín. ¢6.990

Donburi Pollo Szechuan

Pechuga de pollo empanizada en harina de arroz y ajonjolí, servida sobre arroz blanco, vegetales mixtos al wok y salsa szechuan. ¢6.790

Donburi Lomito Nacion

Lomito de res a la parrilla con ajo, jengibre y vegetales al wok, con cebollín, servido sobre arroz blanco con salsa teriyaki y salsa nacion. ¢8.490

Donburi Pollo
al Curry

Mamenori
INGREDIENTE ESTRELLA

NUESTROS ROLLOS NUEVOS ESTÁN ENVUELTOS
EN HOJA DE SOYA MAMENORI.

ROL **origi**



1-Cosmic Roll

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

¢9.500



2-Tsunami

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

¢ 10.700



3-Umami

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

¢ 8.600

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

*Los platos de pescado y salmón pueden contener espinas.

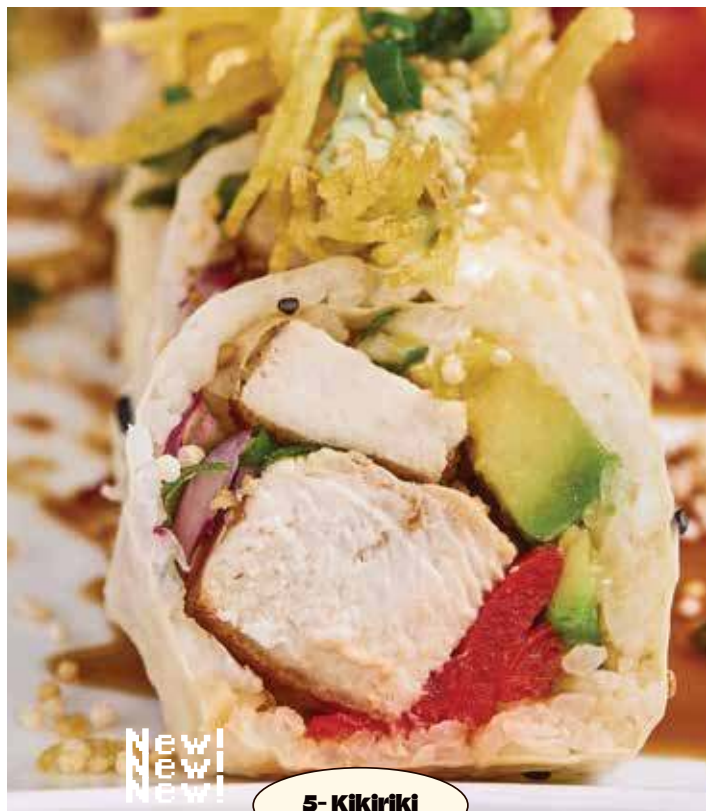


4- Kobe Roll



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

¢ 10.200



5- Kikiriki

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

¢ 8.200



6- Big Bang



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

¢ 9.990

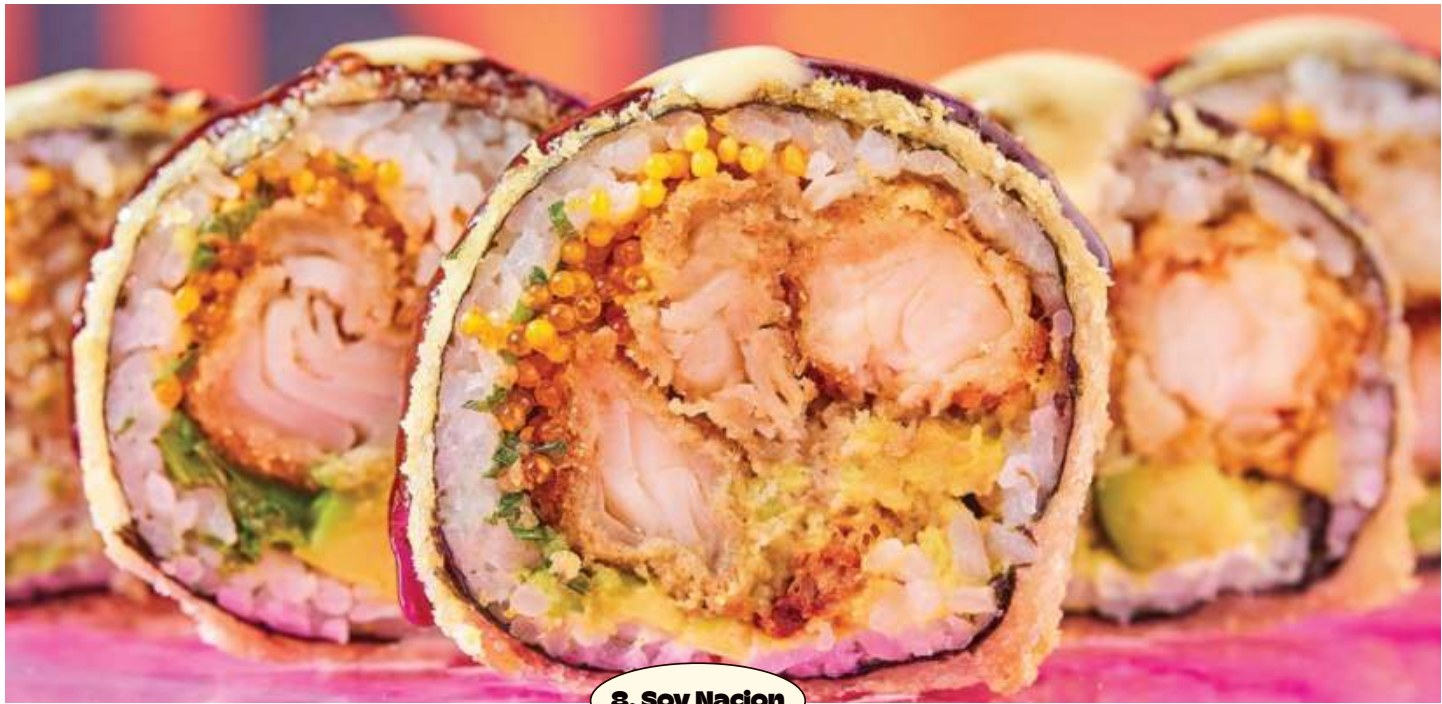


7- Nikkei Roll



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

¢ 9.790



8. Soy Nacion

- EMPANIZADO -

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

¢ 7.800



9. Mao Tse Atún



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

¢ 8.390



10. Amor Disco

Salmón fresco - atún fresco - aguacate - cebollín - chile dulce - furikake - salsa chipotle (picante) por dentro - topping de crujiente de zanahoria - salsa dulce nacion. ¢ 7.890



11. Zensación



- EMPANIZADO -

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

¢ 8.100



12. Sushita Roll



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

¢ 7.800

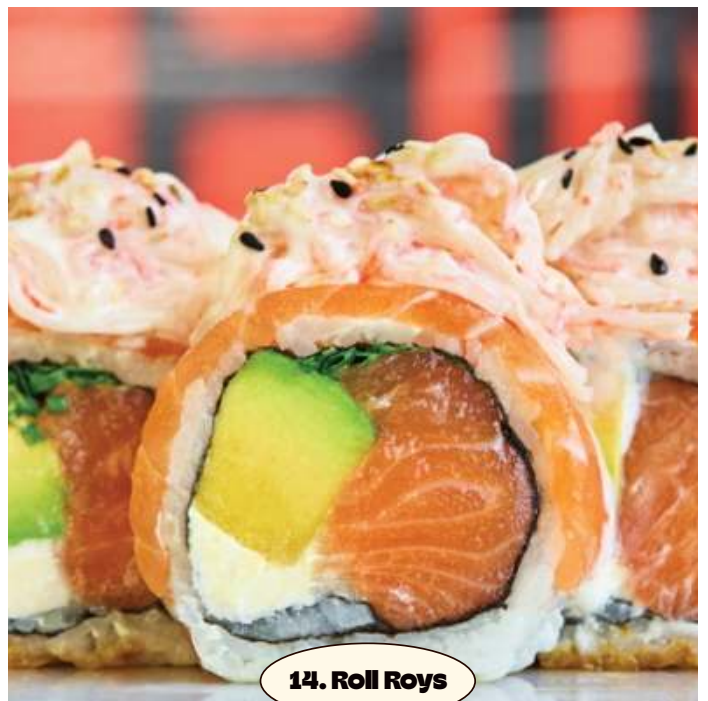


13. Mr Miyagi



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

¢ 6.290



14. Roll Roys

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

¢ 10.400



15. Atómico

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

¢ 10.100



16. Poke Roll



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

¢ 9.290



17. Dinamita Vietnamita

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

¢ 7.800



18. Tao Roll

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

¢ 7.500



19. God Suki

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

¢ 8.790



20. La Gran Muralla

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

¢ 9.390



21. El Japonés



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

¢ 8.490



22. Yosi Toy Bueno

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

¢ 9.850



23. Panda!

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

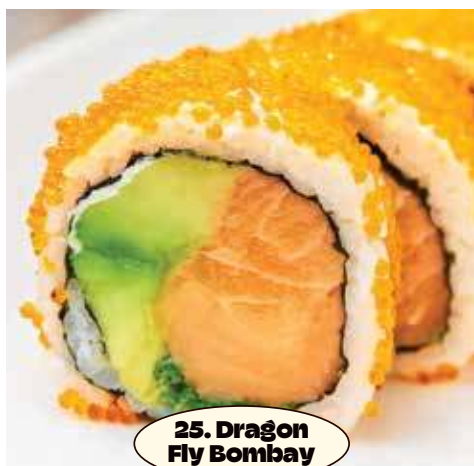
¢ 8.100



24. Kyoto

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

¢ 9.550



25. Dragon Fly Bombay

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

¢ 8.950



26. Filipina

-EMPANIZADO-

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

¢ 6.990

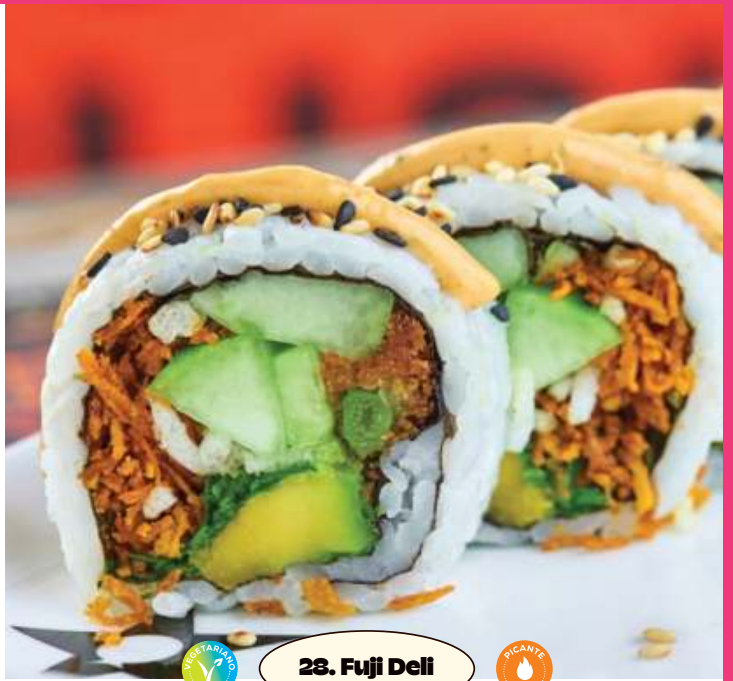


27. Good Morning Vietnam

-EMPANIZADO-

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

₺ 7.390



28. Fuji Deli



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

₺ 5.590



29. Komodo Crocante

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

₺ 6.900



30. Spicy Tuna



Atún - cebollín - envuelto en aguacate -
salsa chipotle.

₺ 6.950



31. Filadelfia

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

₺ 7.450



32. Bangkok de Camarón



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

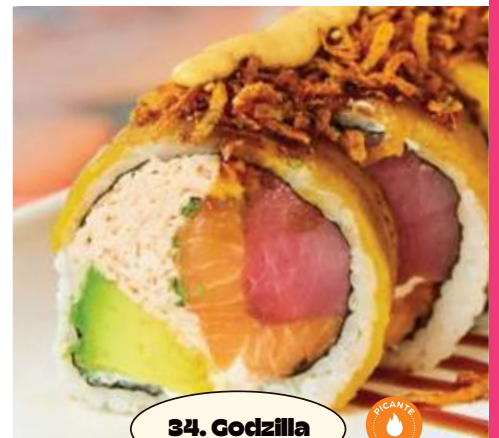
₺ 8.890



33. Emperador

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

₺ 8.990



34. Godzilla



Atún y salmón - mezcla dinamita (cangrejo) - aguacate
- queso crema - cebollín - envuelto en plátano frito -
topping de crujiente de zanahoria - salsa chipotle -
salsa dulce nacion. ₺ 9.990

SASHIMIS

Deliciosos

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

Sashimi
combinación

Sashimi

Sashimi Combinación

Atún, salmón fresco, cangrejo y camarón.

¢13.790

Sashimi de Salmón Fresco

¢9.950

Sashimi de Atún Fresco

¢8.890



Nigiris



>> 1 PIEZA

Nigiri de Salmón fresco

Sobre mayonesa japonesa.

¢1.990

Nigiri de Atún

En mayonesa de ají amarillo.

¢1.990

Nigiri de Camarón

En salsa teriyaki.

¢1.990

Nigiris

NIGIRIS

Exquisitos

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





Satays Mixtas

Satays Mixtas

Brocheta de pollo y de lomo a la plancha. **¢6.390**
Acompañadas con mayonesa nacion con jengibre.

- + Papas Fritas
- + Una Brocheta de Queso
- + Bebida

Pollo Szechuan

Pechuga de Pollo empanizada con harina y cubierta con ajonjolí. Servida con mayonesa nacion con jengibre. **¢6.390**

- + Papas Fritas
- + Una Brocheta de Queso
- + Bebida

El Pequeño Samurai Roll

Camarón empanizado, mezcla dinamita (cangrejo desmechado y mayonesa), queso crema y aguacate con topping de plátano maduro, salsa dulce nacion y ajonjolí. **¢6.190**



Pollo Szechuan



El Pequeño Samurai

MENÚ Esencial KETO



Ensalada Nacion
KETO



Ensalada de Algas
KETO



Temaki de Salmón
KETO



Sashimi Combinación
KETO

Ensalada Nacion



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

¢ 8.350

Ensalada de Algas Wakame



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

¢8.290

Temaki de Salmón



>> 2 CONOS

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

¢5.890

Sashimi



Sashimi Combinación

Atún, salmón fresco, y camarón.

¢13.790

Sashimi Salmón Fresco

¢9.950

Sashimi Atún Fresco

¢8.890

.....

ROLLOS KETO

Balanceados

NUESTROS ROLLOS KETO ESTÁN ENVUELTOS EN HOJA DE SOYA MAMENORI.



Mao Tse Atún
KETO

Atún fresco, aguacate, cebollín, furikake, envuelto en atún fresco, con topping de alfalfa y mayonesa chipotle (picante).
¢ 8.390



Kyoto Roll
KETO

Atún y salmón fresco, queso crema, envuelto en aguacate, con crujiente de salmón y cebollín.
¢ 9.550



Sushita Roll
KETO

Salmón fresco, camarones al vapor, mezcla dinamita (cangrejo), aguacate, envuelto en salmón fresco, mayonesa de ají amarillo (picante) y cebollín.
¢ 7.800



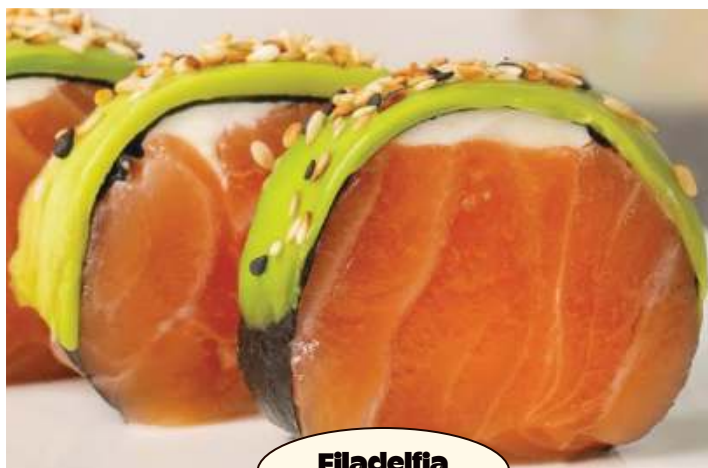
Roll Roys
KETO

Salmón fresco, aguacate, cebollín, queso crema, envuelto en salmón fresco, mezcla dinamita (cangrejo) y furikake.
¢ 10.400



Atómiko
KETO

Salmón fresco, aguacate, queso crema, envuelto en salmón fresco, ensalada de algas y masago.
¢ 10.100



Filadelfia
KETO

Salmón fresco, aguacate, queso crema y ajonjolí.
¢ 7.450

SE NOTA QUE
TE LO MERECE :)

POSTRES

Irresistibles



Mochis Helados



Masa de arroz rellena con helado (2 unidades) **¢3.700**
Preguntar por sabores disponibles

Brownie de Chocolate

Con caramelo. **¢3.790**
Servido con helado de vainilla.

Baby Bum

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

Wonton de Dulce de Leche

Wonton de queso y dulce de leche. **¢4.490**
Servido con helado de vainilla y salsa de frutos rojos.



SUAVES POR FUERA,
CREMOSOS POR DENTRO.

ESTOS BOCADITOS JAPONESES
DE MASA DE ARROZ
RELLENOS DE HELADO
SON EL EQUILIBRIO PERFECTO
ENTRE TEXTURA Y SABOR.

Mochis
Helados

ADVERTENCIA:
IMPOSIBLE COMER SOLO UNO.

Brownie



Baby Bum



Wonton de
Dulce de Leche



NUESTROS JUGOS
NATURALES ESTÁN
ENDULZADOS CON
MIEL DE ABEJA

JUGOS

Naturales



Jugo de fresa

¢2.750

Jugo Nacion

¢2.890

Naranja, piña, albahaca & miel

Jugo de Manzana Verde, Piña y Jengibre

¢2.750

Limonada de Hierbabuena

¢2.750

Limonada con miel

¢2.750

Jugo de Piña, Limón & Coco

¢2.750

Jugo de Maracuyá con Jengibre

¢2.750



INFUSIONES

Mágicas



Flor de Jamaica

¢1.990



Té Verde Japonés

¢1.990



Jengibre & Miel

¢1.990

Manzana & Canela

¢1.990

Aromáticos

CAFÉS



Americano

¢1.590

Cappuccino

¢1.990

Espresso

¢1.590

Latte

¢1.990

BEBIDAS

Clásicas

AGUA EMBOTELLADA

¢1.650

TROPICALES

¢1.650

GASEOSAS

¢1.890

FUZE TEA

¢1.650

Seductores

CÓCTELES



NEW
NEW
NEW



Chinoland

Desert Rose

Golden-Gui



Guava Glow



Midnight Mango

NEW
NEW
NEW

NEW
NEW
NEW

Chinoland

¢3.990

NEW

Sake, vodka, triple sec, maracuyá, romero, jengibre.

Golden-Gui

¢3.990

NEW

Sake, triple sec, vino tinto, maracuyá.

Desert Rose

¢3.990

NEW

Tequila, cranberry.

Guava Glow

¢3.990

NEW

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

Midnight Mango

¢3.990

NEW

Ron de coco, mango, limón, miel, sal, tajín.

Sakerina Cranberry

¢3.990

Sake, cranberry, limón, azúcar.

Coctel Nacion con Vodka Frozen

¢3.990

Naranja, albahaca, vodka frozen.

Moshiso Nacion

¢3.990

Sake, limón, azúcar, jengibre, shiso, hierbabuena.

Margaritas

¢3.990

Limón, fresa, maracuyá, coco.

Cuba Libre

¢4.100

Ron y Coca-Cola

Sangría

Copa ¢3.800

Tinta, mango, maracuyá.

1/2 Jarra ¢6.100

Jarra ¢8.850

LICORES

Intensos

WHISKY

BUCHANAN'S 12 AÑOS

Trago ¢3.700 Botella ¢64.000

JOHNNIE WALKER
ETIQUETA NEGRA

Trago ¢3.900 Botella ¢68.000

OLD PARR

Trago ¢4.100 Botella ¢68.000

VODKA

SMIRNOFF

Trago ¢1.650 Botella ¢16.500

GINEBRA

TANQUERAY

Trago ¢2.400 Botella ¢28.500

RON

FLOR DE CAÑA 7 AÑOS

Trago ¢2.500 Botella ¢30.000

FLOR DE CAÑA EXTRA SECO

Trago ¢3.800 Botella ¢35.000

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO

Trago ¢5.100 Botella ¢84.000



VINOS

Sugestivos

TIME
FOR
A VINO!

Vino Blanco

Copa

Botella

CASILLERO DEL DIABLO

¢ 4.790

¢ 21.000

BODEGA
NavarroCorreas

¢ 5.790

¢ 26.000

Vino Tinto

Copa

Botella

CASILLERO DEL DIABLO

¢ 4.790

¢ 21.000

BODEGA
NavarroCorreas

¢ 5.790

¢ 26.000



Sake

Trago

Botella

¢ 4.200

¢ 16.900

Infaltables CER VEZAS



¢ 2.300



¢ 2.890



¢ 2.300



¢ 3.100



¢ 3.390



¢ 2.890



¢ 2.950

ASIÁTICAS
¢ 3.990



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.



nacionsushi

¡gracias por venir
a nacionosushi!





HEINEKEN

HEINEKENCR

#HEINEKENCR

Reservá fácil al 2208-8888

COSTA RICA:

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

COLOMBIA
EL SALVADOR
ESTADOS UNIDOS
GUATEMALA
HONDURAS

PANAMÁ
PARAGUAY
PUERTO RICO
REP. DOMINICANA



/nacionsushicr

@nacionsushicostarica

www.nacionsushicr.com

ENGLISH MENU