

¡TE VA A  
ENCANTAR!  
Y LO SABES.

日本郵便



花嫁・新潟県

AEROPUERTO TOCUMEN  
ALBROOK  
ALTAPLAZA  
ARRAIJÁN  
BRISAS DEL GOLF  
CASCO ANTIGUO  
CORONADO  
COLÓN  
COSTADEL ESTE  
COSTA VERDE

NIPPON  
50

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  
MESEROS.



Plato naturalmente  
libre de gluten.



Opción  
Gluten Friendly  
disponible  
con costo adicional.

— Los precios incluyen IVA. Propina no incluida, se recomienda un 10% - -MENU  
VALIDO A PARTIR DE AGOSTO 2025, APLICA UNICAMENTE EN RESTAURANTES -

# ENTRADAS

Tentadoras



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!

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)

Con dos salsas para dipear: ají amarillo & jengibre.

**Onigiri de Salmón** (2 unidades)

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

**Onigiri de Pollo** (2 unidades)

Con dos salsas para dipear: chile dulce & chipotle

**Tuna Crush**



New!  
New!

DELICIOSO TARTAR DE ATÚN.

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!

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.

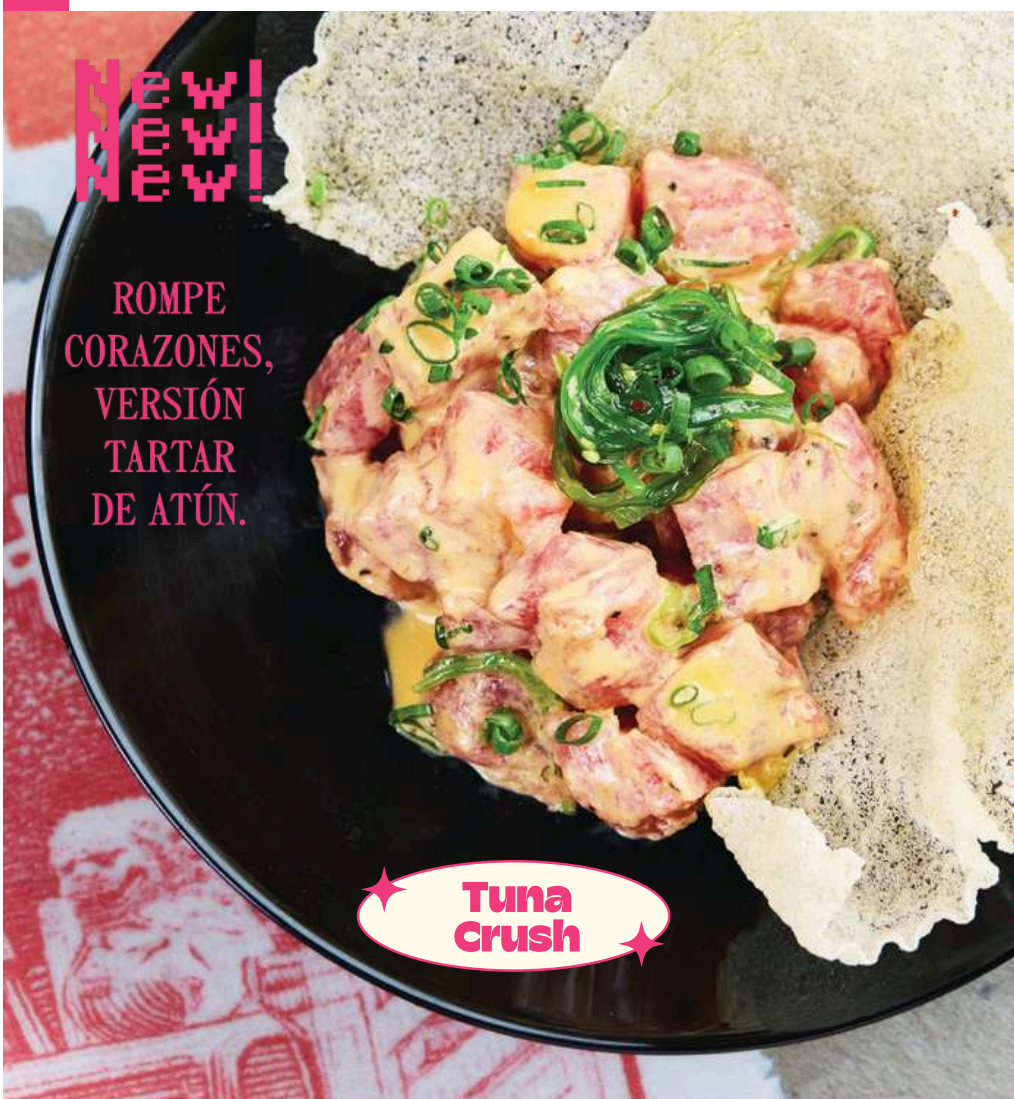


Plato naturalmente libre de gluten.

New!  
New!

ROMPE  
CORAZONES,  
VERSIÓN  
TARTAR  
DE ATÚN.

Tuna  
Crush



New!  
New!

TRES HITS.  
PURO ARTE  
Y SABOR.

Nigiri Trío





## Taquitos Tuk Tuk



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

## 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)

**Gyozas de Cerdo** (5 unidades)

**Gyozas Mixtas** (3 de pollo + 3 de cerdo)

## Camarones Togarashi



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

## Tacos Laab



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

Tacos envueltos en lechuga.  
De pollo, res o mixto, con cebollín y maní.

**Tacos Laab de Pollo** (2 unidades)

**Tacos Laab de Lomo** (2 unidades)

**Tacos Laab Mixto** (2 unidades)

## Satays



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

**Satay de Pollo** (2 unidades)

**Satay de Camarón** (2 unidades)

## Brochetas de Queso



empanizados y bañadas en Q 55



Plato naturalmente libre de gluten.

# Temaki Vibes

New  
New!

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

de Salmón  
de Camarón  
de Atún  
de Cangrejo  
Mixto



# Rollitos de Papel de Arroz



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

de Vegetales q45 de Pollo q48 de Salmón q50

# Tataki de Atún



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

# Edamames



## Edamames Clásicos

Frijol de soya al vapor con sal marina y limón.

## Edamames Thai



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 dipear.

## Spring Roll de Camarón (3 unidades)

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

## Spring Roll de Pollo y Vegetales (2 unidades)

acompañados con salsa de pimentón dulce.

## Spring Roll de Vegetales (2 unidades)

acompañados con salsa de pimentón dulce.

Opción



Entradas Opción Gluten Friendly disponibles con costo adicional (+Q10)



Spring Rolls



Brochetas de Queso



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

**Crujientes**

# TEMPURAS

¿NECESITANDO  
EL CRUNCH?



**Yasai  
Tempura**

## Yasai Tempura

Variedad de vegetales tempurizados:  
cebolla, pimentón verde, berenjena, plátano,  
brócoli y zucchini  
Acompañados de salsa dulce nacion.

## Nacion Tempura

Vegetales mixtos con camarones tempurizados.  
Servidos con salsa dulce nacion.

## Plátano Tempura

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

## Ebi Tempura

8 unidades de camarones tempurizados.  
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  
Pizza de Salmón Fresco  
Pizza de Atún  
Pizza de Vegetales  
Pizza de Cangrejo  
Pizza Combinación



Pizzas Opción Gluten Friendly  
disponibles con costo adicional (+Q10)





**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 cilantro y limón. (2 unidades)

## Baos de Cerdo

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

## Baos de Camarón

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

## Baos de Pollo

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

Saludables

# WRAPS



## 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.

## Wrap de Salmón

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

## 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.



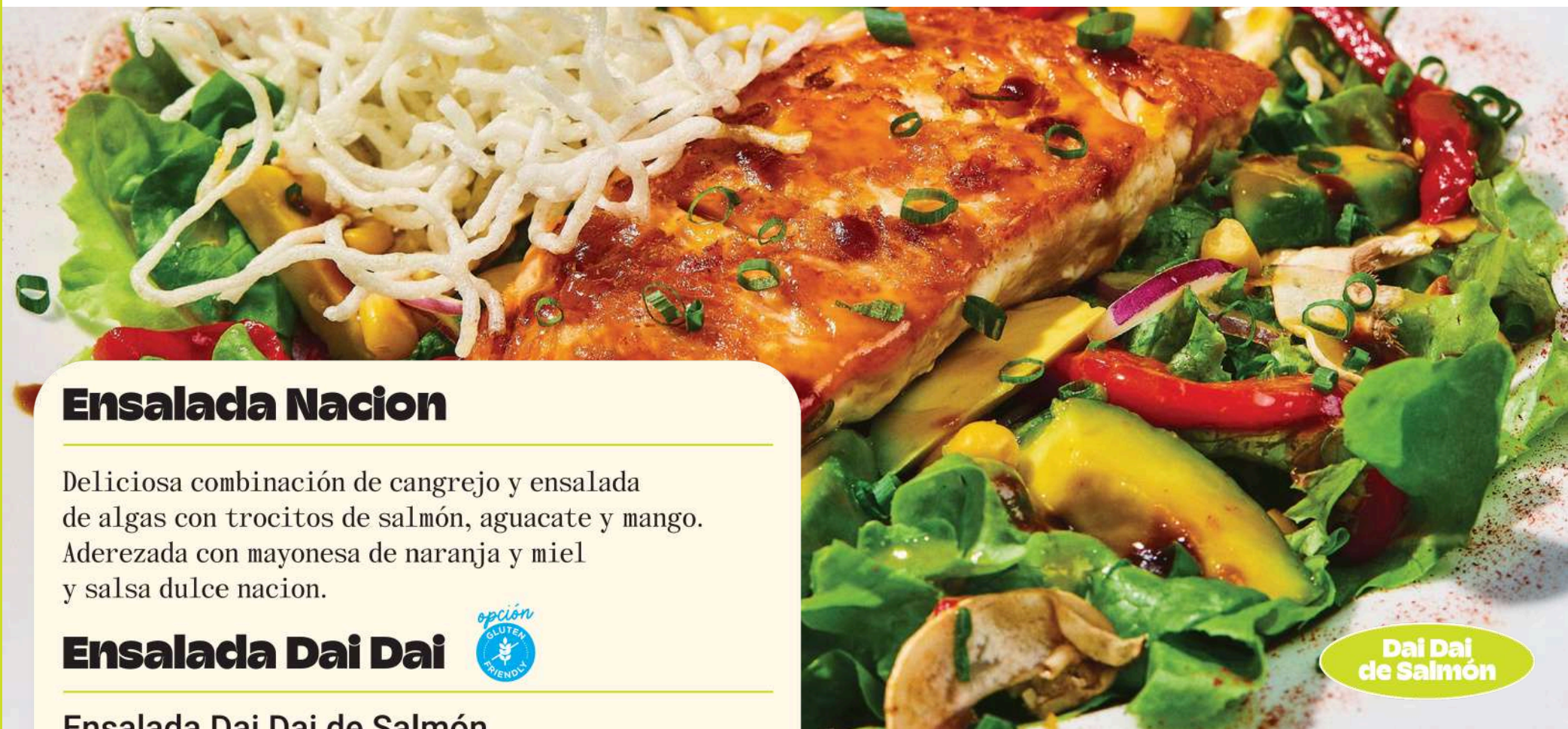
Wrap de Lomito



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.

## Ensalada Dai Dai



### Ensalada Dai Dai de Salmón

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

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, salsa de la casa, aceite de ajonjolí y semillas de sésamo.



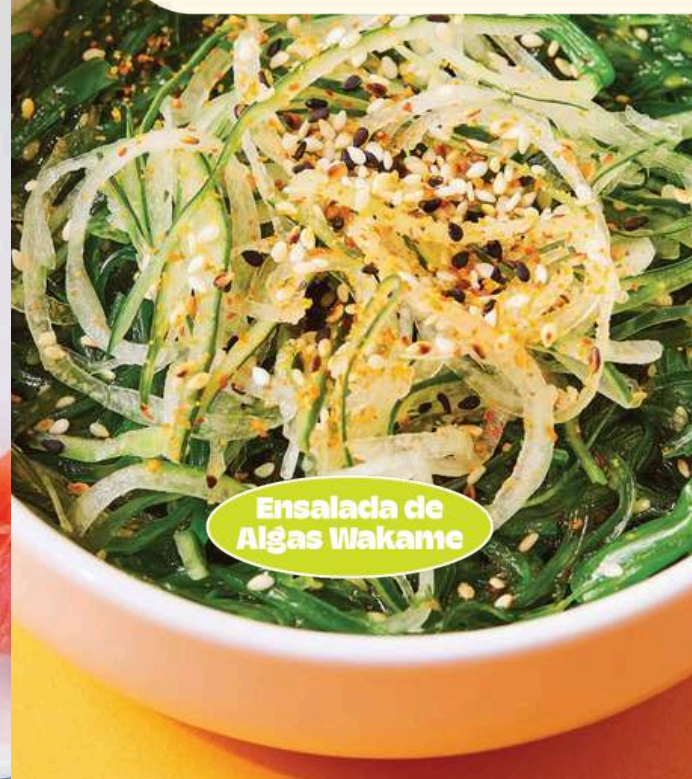
Dai Dai de Pollo



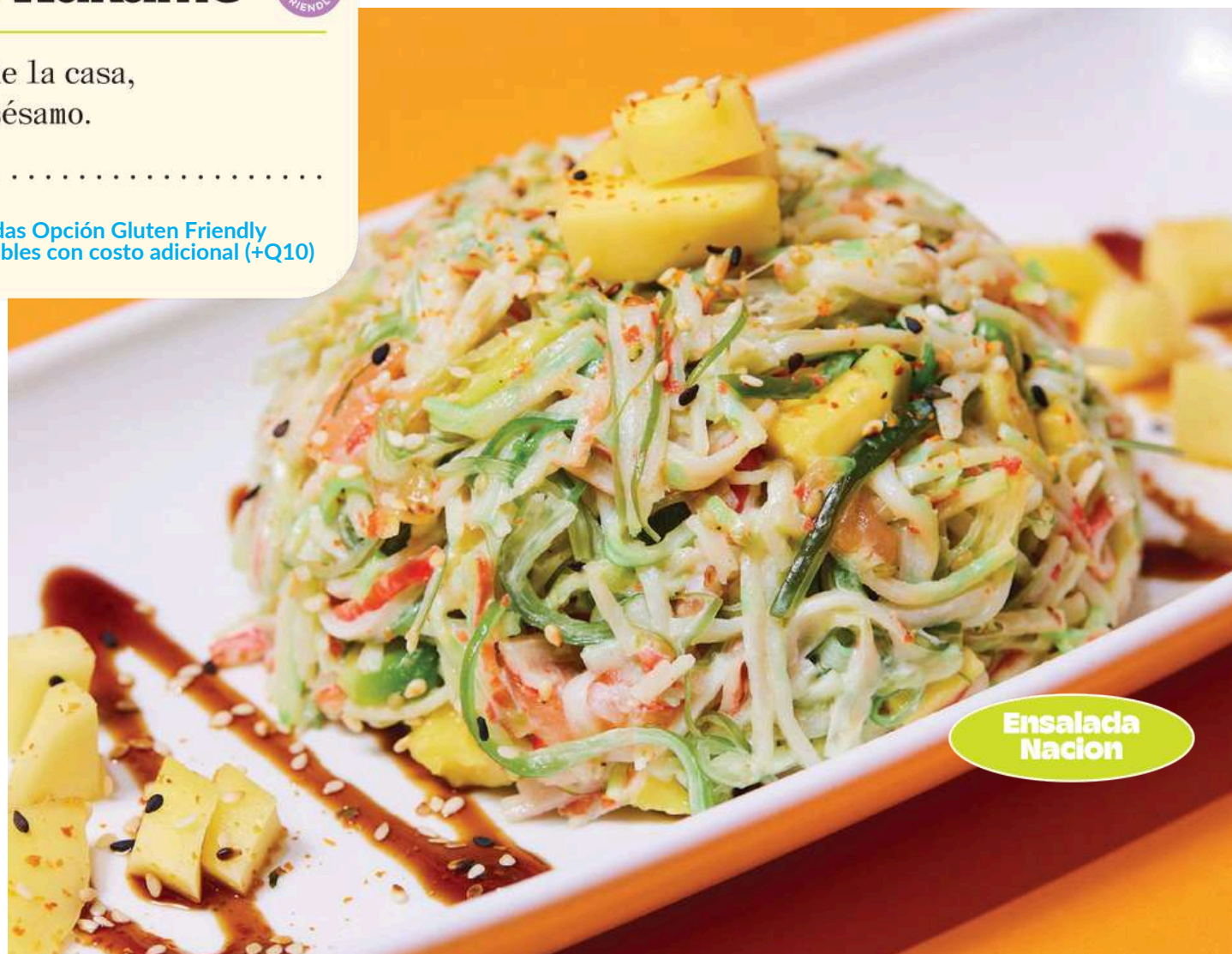
Plato naturalmente libre de gluten.



Ensaladas Opción Gluten Friendly disponibles con costo adicional (+Q10)



Ensalada de Algas Wakame



Ensalada Nacion

# POKE BOWLS

Auténticos

Poke de Atún



## Poke de Salmón



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

Aderezado con mayonesa nacion y salsa ponzu.

## 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.

## 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 cilantro y limón y un toque de mayonesa de jengibre.

## Poke de Pollo al Curry



New!  
New!  
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.

Poke de Salmón



Poke de Pollo



New!  
New!  
New!



Poke de Pollo al Curry

CADA SOPA TIENE UNA HISTORIA QUE CONTAR.

# SOPAS

Sagraclas



## 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.

## Lay Homa



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

## Miso Nacion

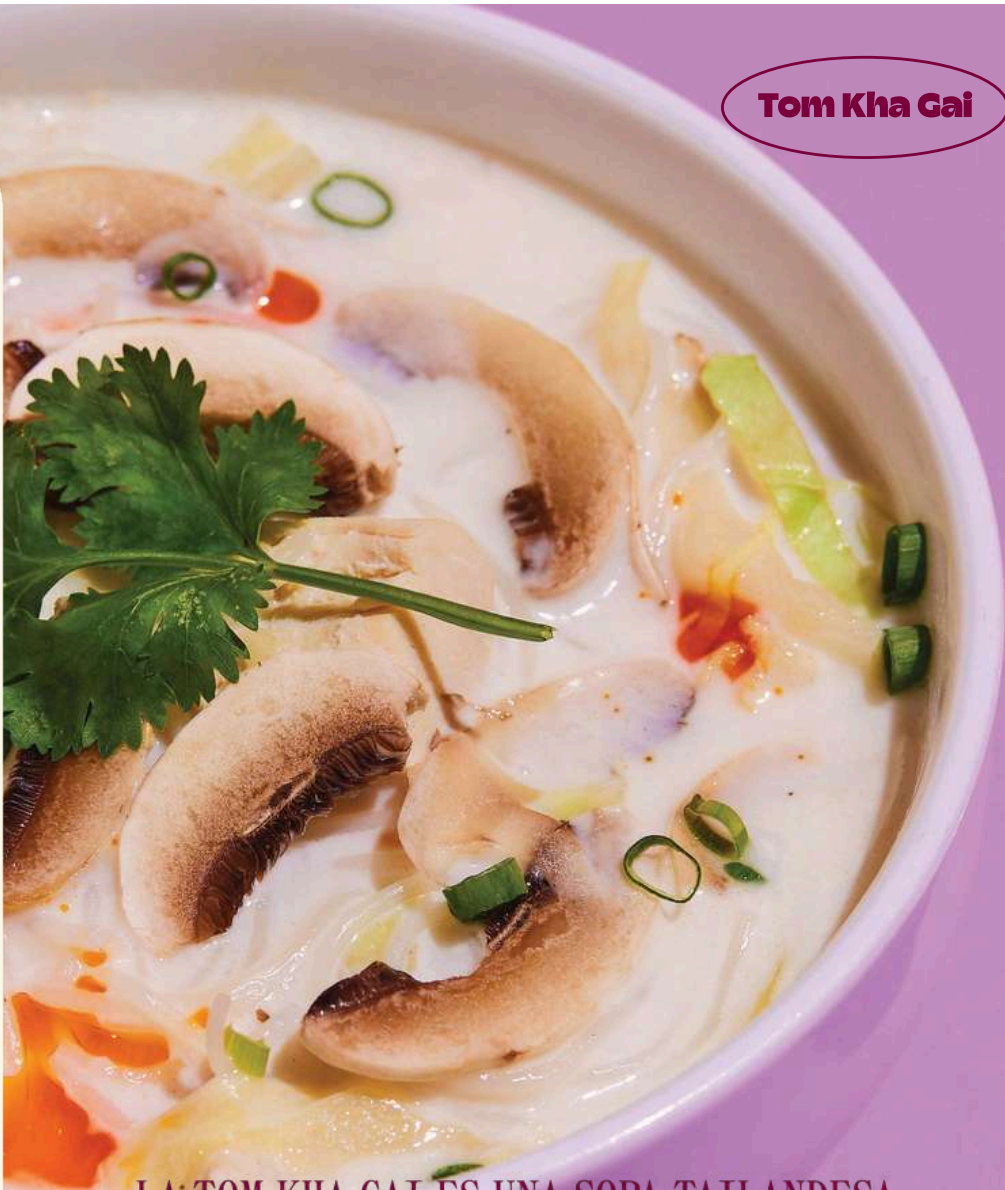


Tradicional sopa japonesa de pasta miso con bok choy, hongos, fideos de arroz y tofu. Coronado con cebollín.

## Sopa de Zanahoria



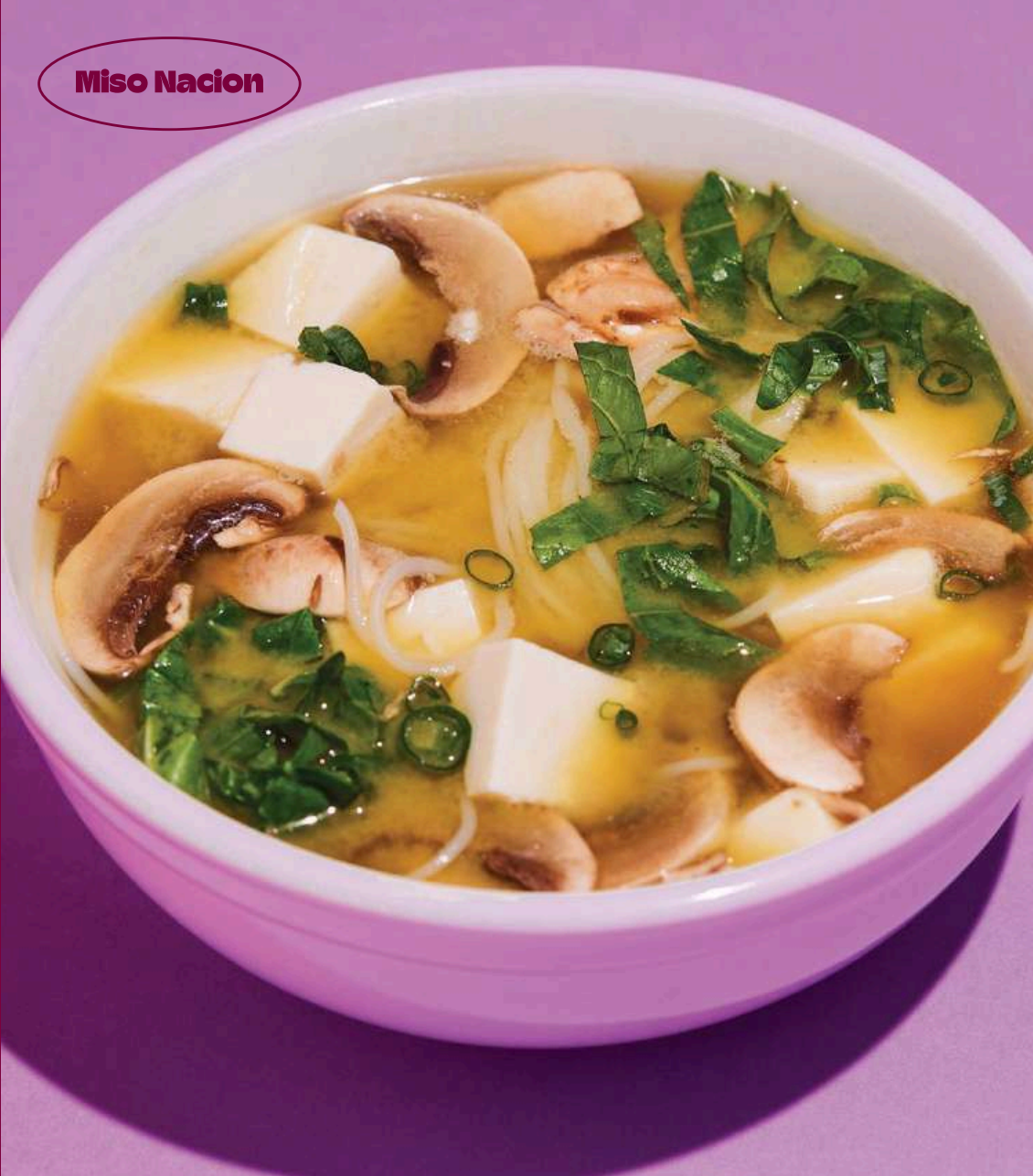
Sopa de zanahoria, jengibre, cilantro fresco, nam-pla y leche de coco.



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

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 TAILANDEÉS PREPARADO AL WOK, A BASE DE FIDEOS DE ARROZ Y VEGETALES.

— La salsa de los Pad Thais contiene maní. —

### Pad Thai de Mariscos

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

### Pad Thai de Pollo

### Pad Thai de Filete de Res

## 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.



Noodles Opción Gluten Friendly disponibles con costo adicional (+Q10)

## 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

### Pad Kee Mao de Filete de Res

### Pad Kee Mao de Mariscos

Pad Kee Mao

Bangkok Pork Wok

Imprescindibles

# ARROCES

Nasi Goreng

## Nasi Goreng



Street Food  
Fav!  
INDONESIA

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 cebollín.

Nasi Goreng de Pollo  
Nasi Goreng de Vegetales  
Nasi Goreng de Mariscos  
Nasi Goreng Mixto

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 cebollín.

## 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.



Arroces Opción Gluten Friendly  
disponibles con costo adicional (+Q10)

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.

## 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

### Stir-Fry de Pollo

Con semillas de marañón.

### Stir-Fry de Res

### Stir-Fry de Camarón

## 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.  
Servido sobre arroz aromático y coronado con un huevo frito.

### Stir-Fry Thai de Pollo

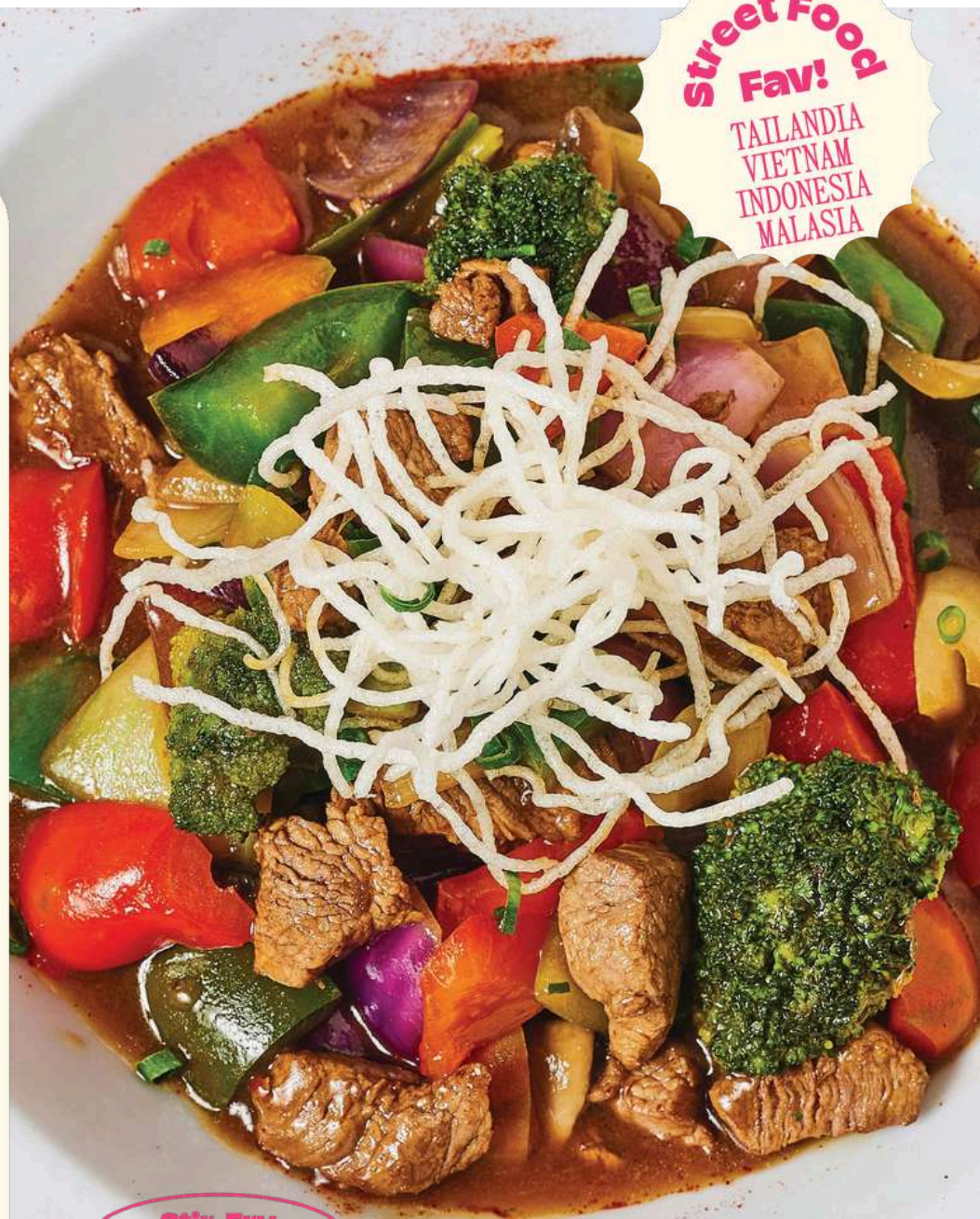
### Stir-Fry Thai de Res



Stir-Fries Opción Gluten Friendly disponibles con costo adicional (+Q10)

Street Food  
Fav!

TAILANDIA  
VIETNAM  
INDONESIA  
MALASIA



Stir-Fry  
de Res



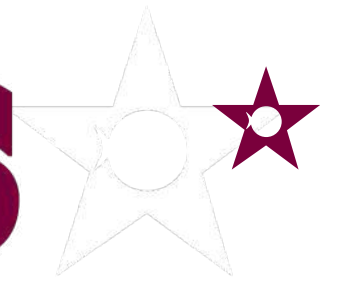
Stir-Fry  
de Camarón



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, res o salmón, glaseados en salsa teriyaki, acompañado de arroz aromático y vegetales. El equilibrio perfecto entre dulce y salado. Elige con cual de nuestras 3 proteínas te gustaría más.

Teriyaki de Filete de Pollo  
Teriyaki de Lomito  
Teriyaki de Filete de Salmón

# CLASICO DON BURI

## Donburi Pollo al Curry Nacion

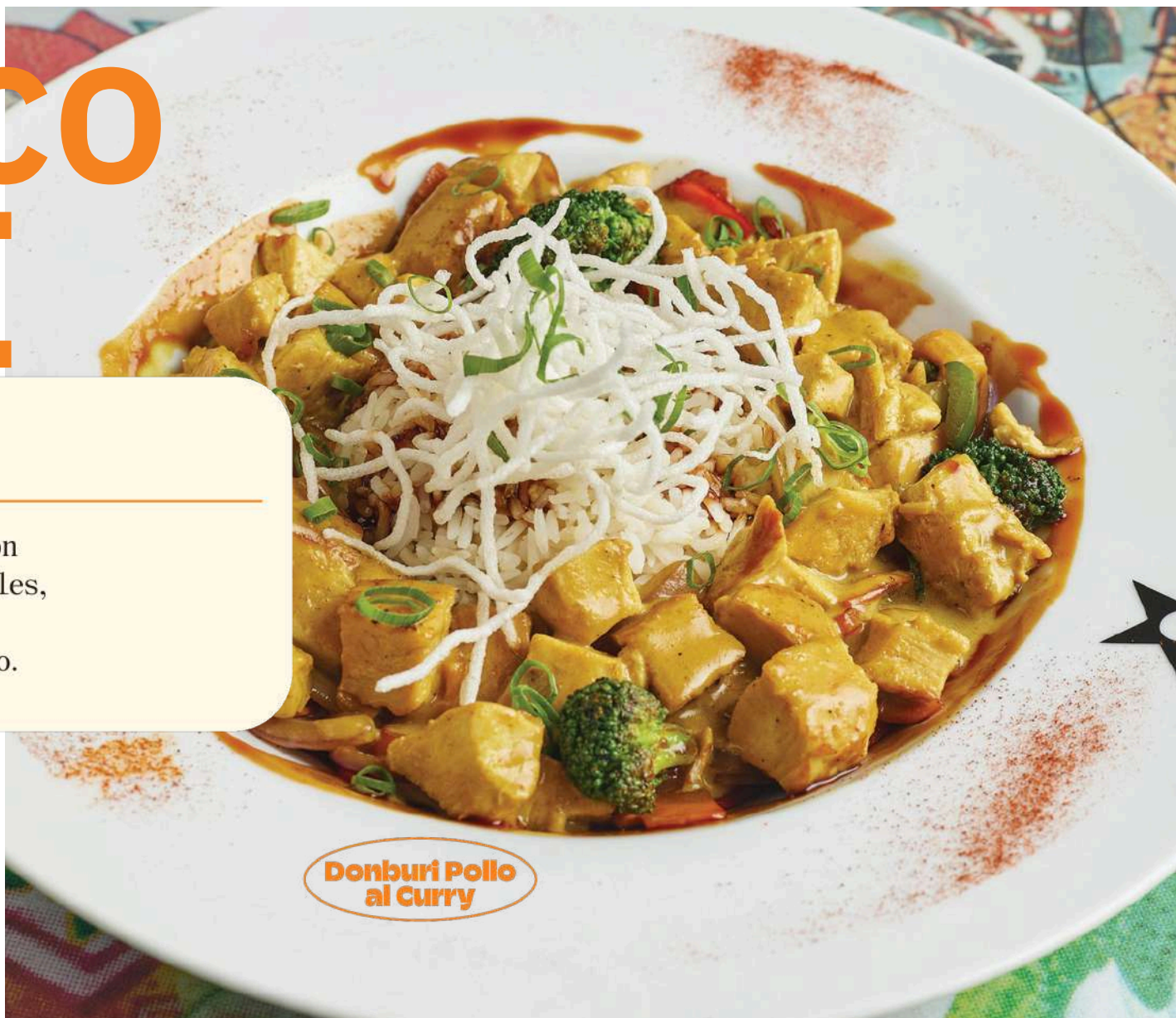


Filete de pollo al curry, marinado con leche de coco, teriyaki, ajo y vegetales, salteados al wok.  
Servido sobre arroz blanco aromático.



Tereyakis y Donburis Opción Gluten Friendly disponibles con costo adicional (+Q10)

Donburi Pollo  
al Curry



**Mamenori**  
INGREDIENTE ESTRELLA

NUESTROS ROLLOS NUEVOS ESTÁN ENVUELTOS  
EN HOJA DE SOYA MAMENORI.

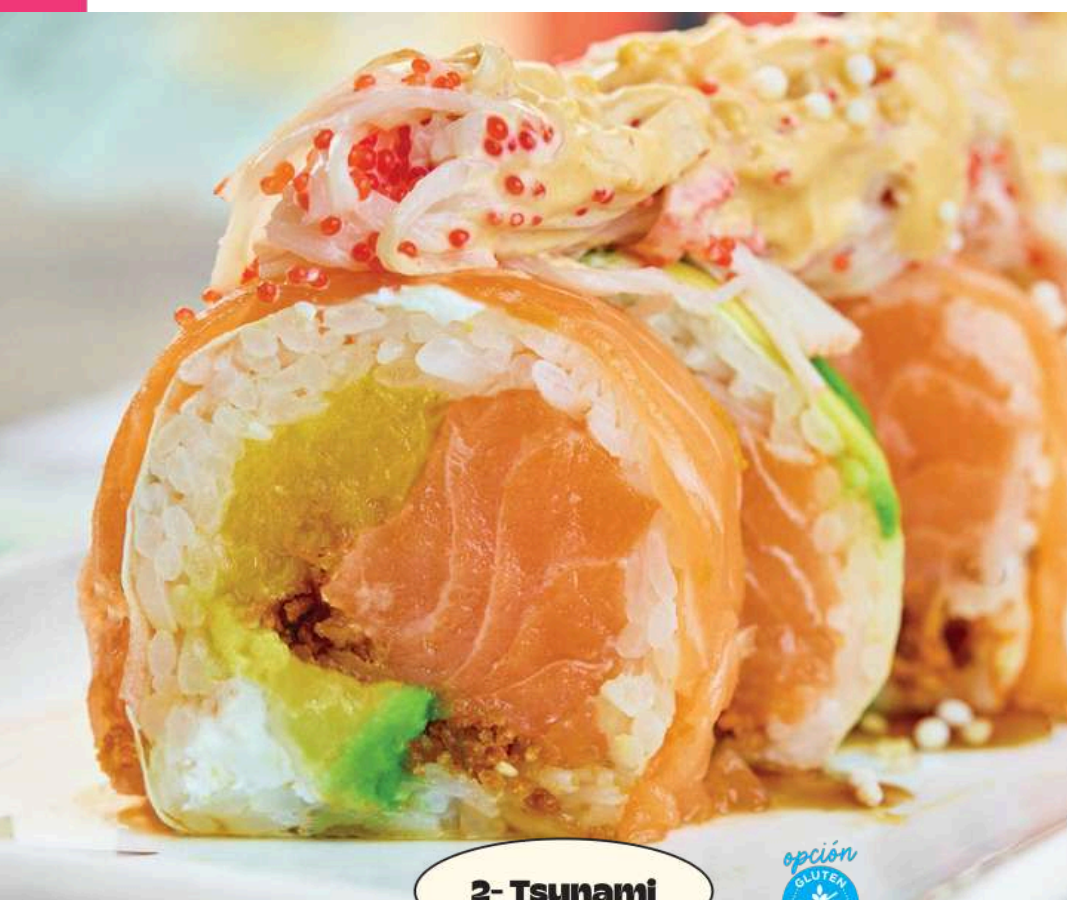
**ROL** **original**



**1-Cosmic Roll**



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



**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



**3- Umami**



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

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



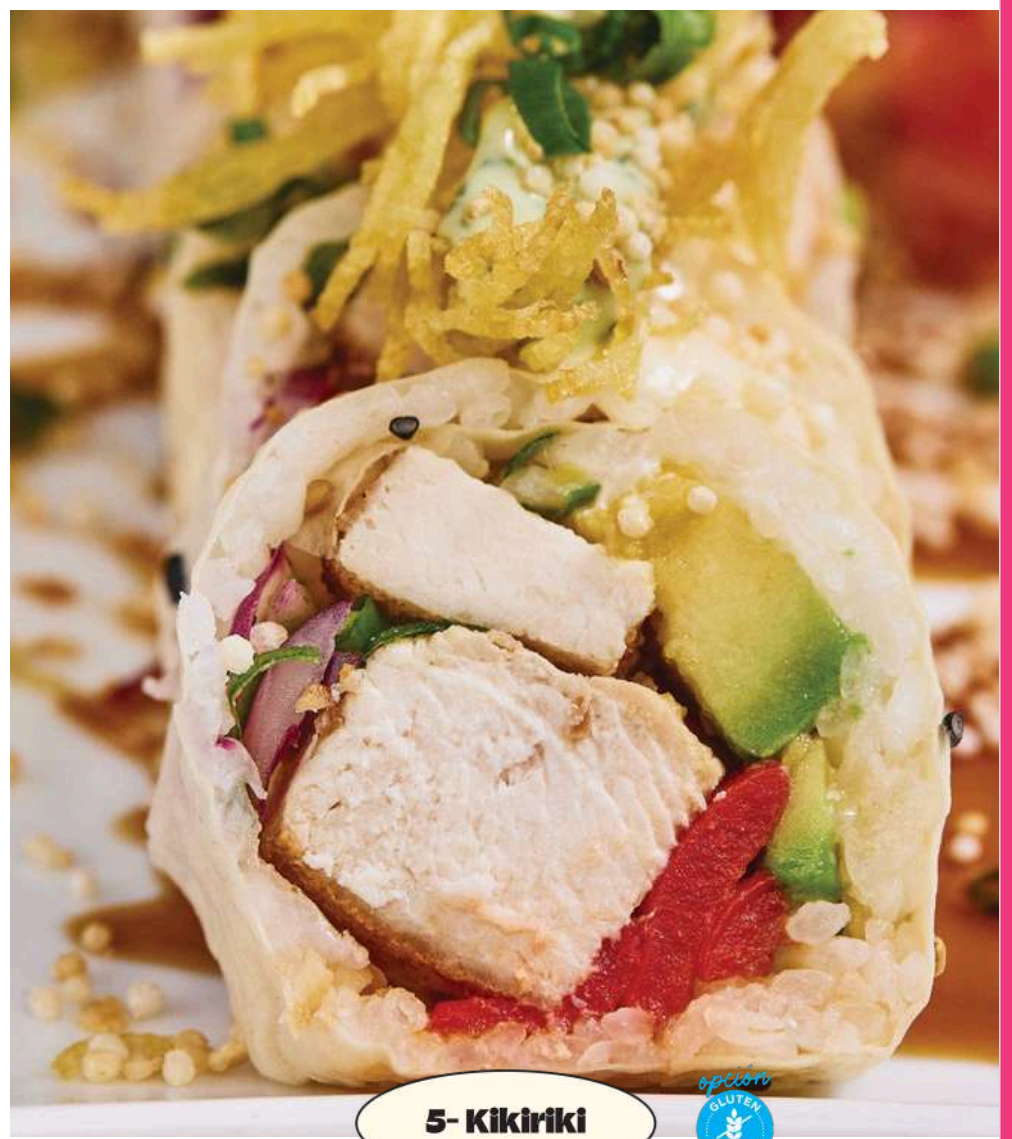
Rollos Opción Gluten Friendly  
disponibles con costo adicional (+Q10)



**4- Kobe Roll**



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



**5- Kikiriki**



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



**6- Big Bang**



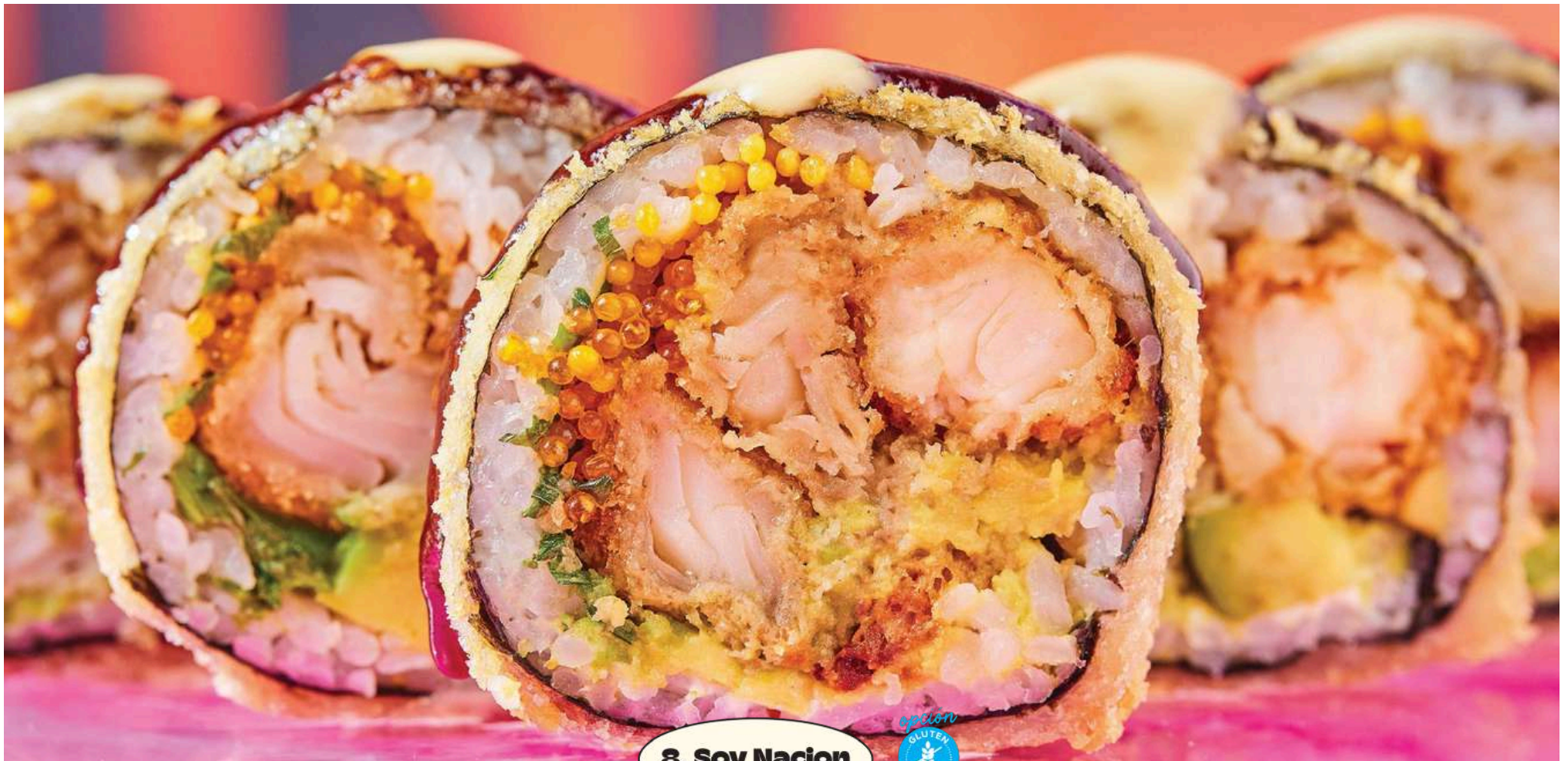
Mamenori - salmón fresco - atún - aguacate - queso crema - cebollín  
plátano maduro - topping de camarón crocante con aceite de trufa  
sriracha - masago rojo - crispy quinoa  
masago crocante de arroz - salsa unagi nacion - alioli



**7. Acevichado**



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



**8. Soy Nacion**



– EMPANIZADO –

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



**9. Zensación**



– EMPANIZADO –

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



**10. La Gran Muralla**

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

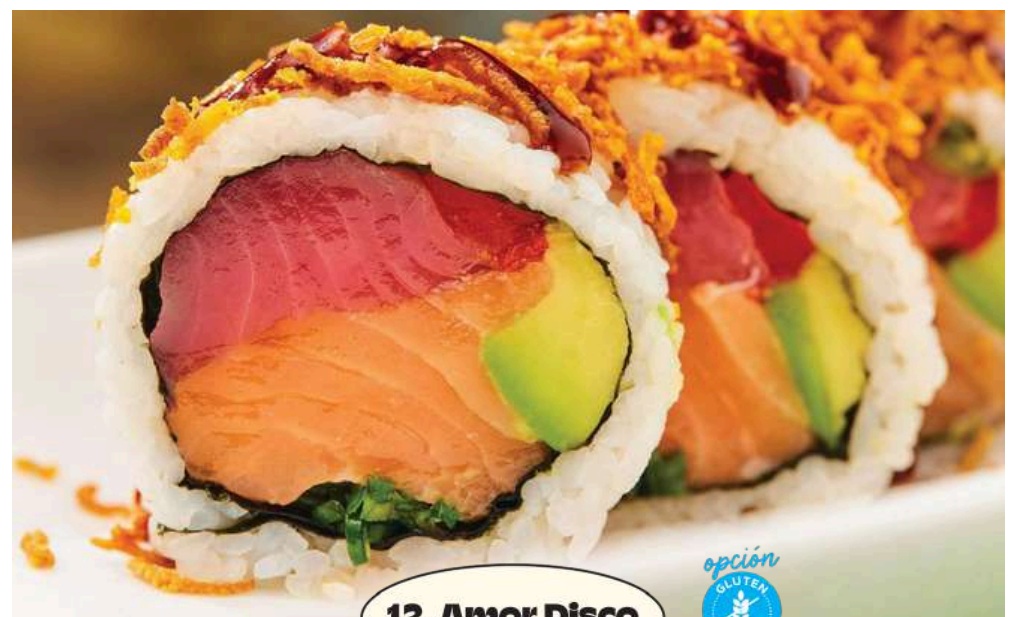


**11. Filipina**



– EMPANIZADO –

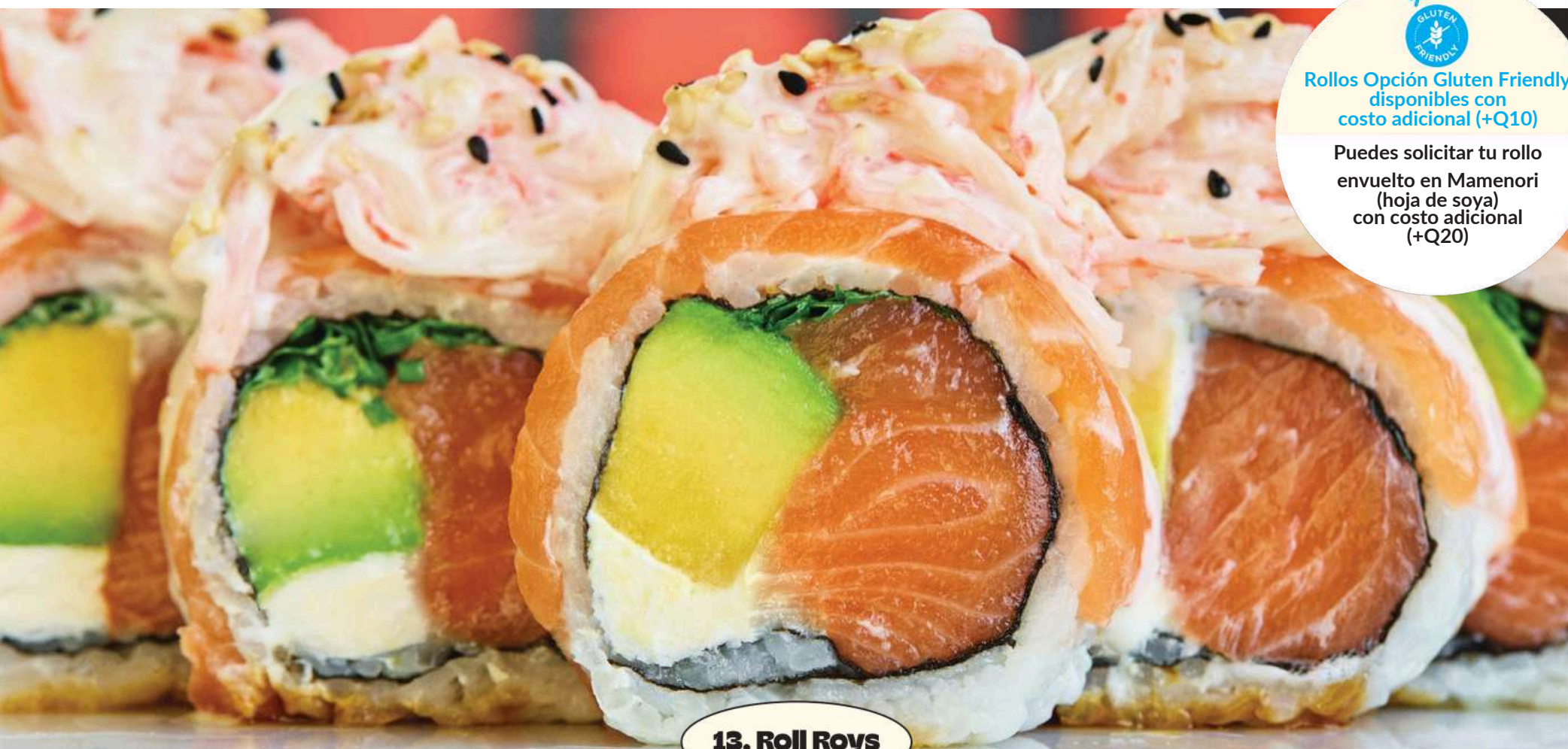
Camarón empanizado con coco - aguacate - espárrago - queso crema  
crujiente de zanahoria - salsa dulce nacion - salsa chipotle



**12. Amor Disco**



Salmón fresco - atún fresco - aguacate - cebollín - pimentón rojo  
salsa chipotle - topping de crujiente de zanahoria - salsa dulce nacion



**13. Roll Roys**

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



**14. Filadelfia**

Salmón fresco - queso crema - topping de aguacate - ajonjolí



**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  
cebollín - salsa chipotle - salsa dulce nacion



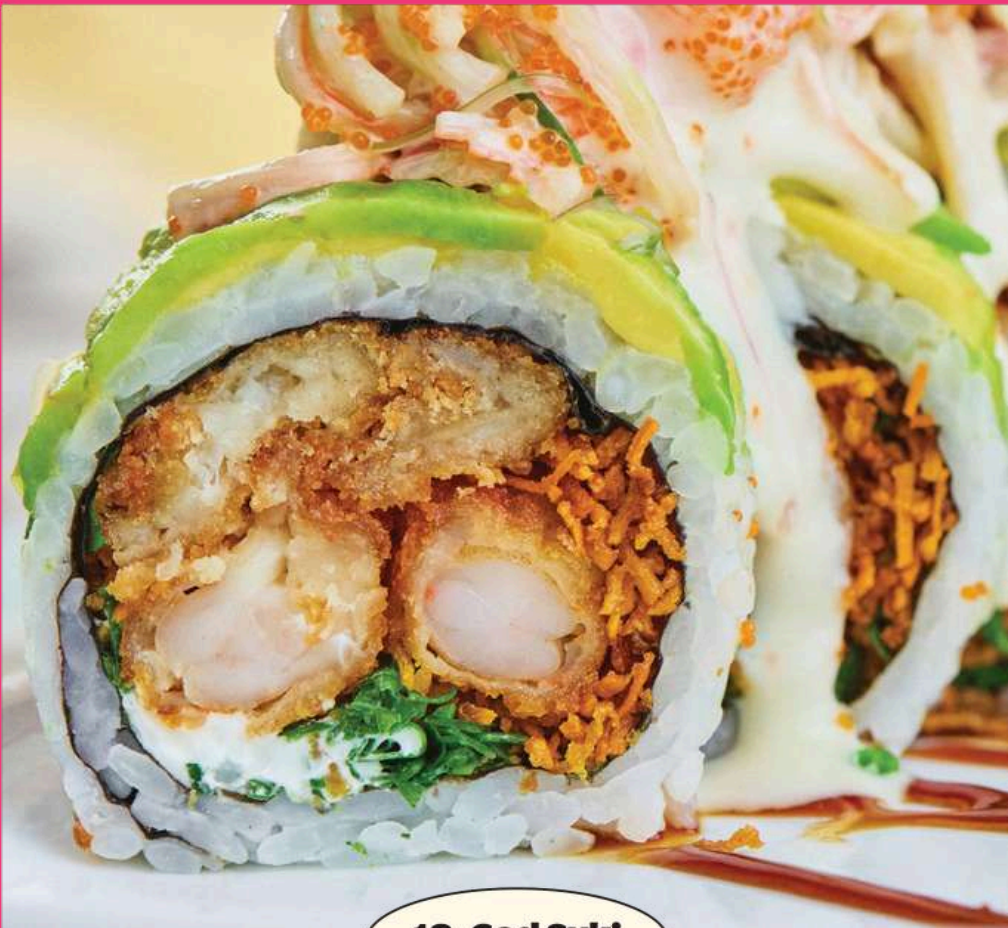
**16. Dynamita  
Vietnamita**

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



**17. Tao Roll**

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



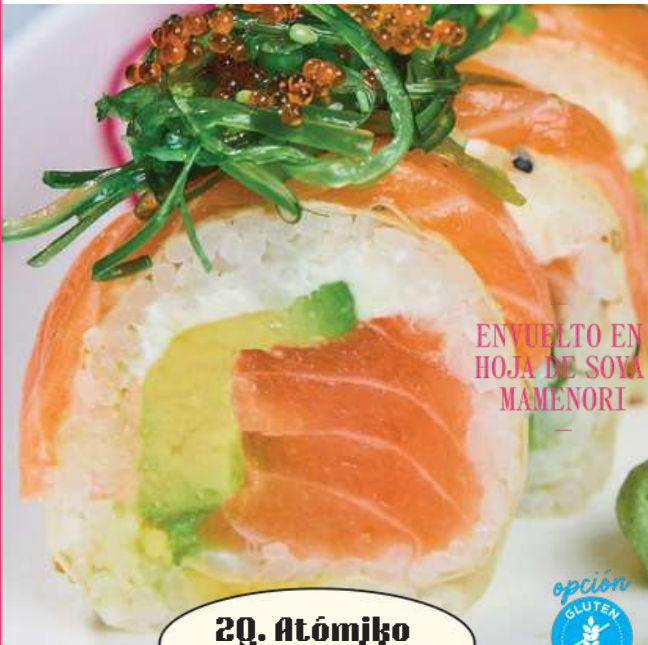
**18. God Suki**

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



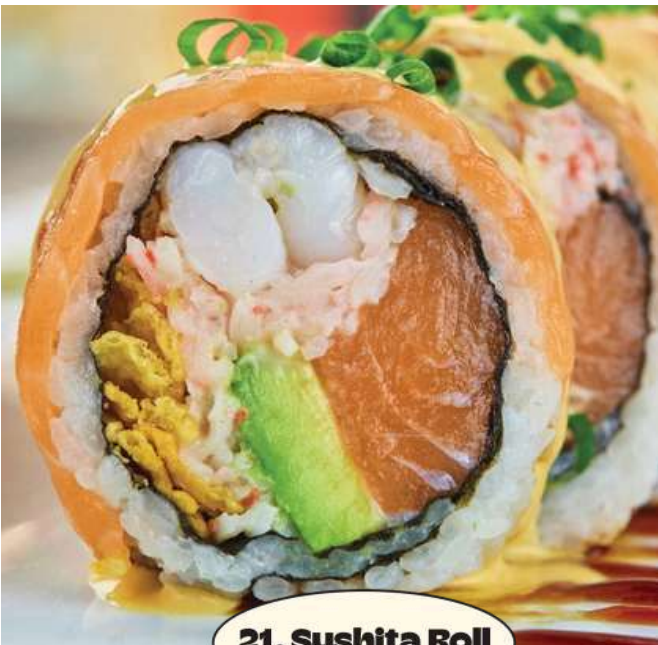
**19-Unagi  
Shanghai**

**— FLAMBEADO —**  
Camarón empanizado - aguacate - pepino - espárrago  
masago - topping de aguacate y anguila  
mayonesa de jengibre - salsa de anguila



**20. Atómiko  
Nagasaki**

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



**21. 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 ají amarillo - cebollín



**22. Kyoto**

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



**23.Mao Tse  
Atún**

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



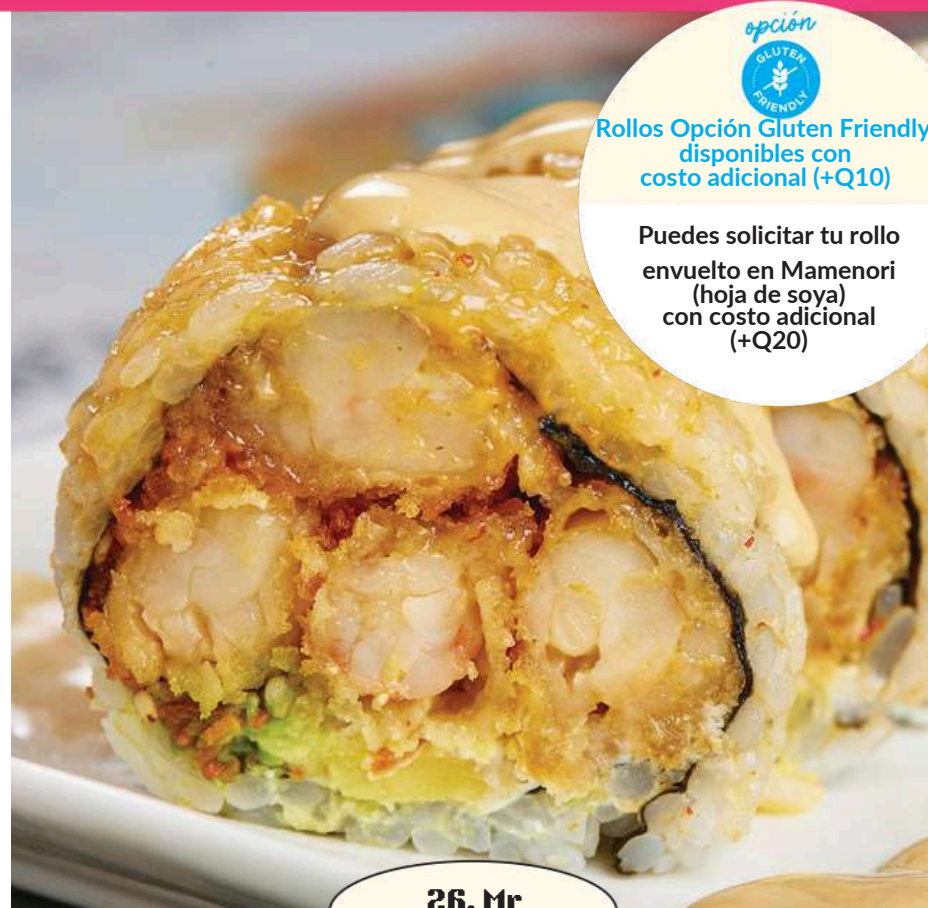
**24. Good  
Morning Vietnam**

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



**25. Godzilla**

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



**26. Mr Miyagi**

Camarón empanizado - aguacate - crujiente zanahoria  
queso crema - salsa chipotle - mayonesa jengibre

**opción**  
**GLUTEN FRIENDLY**  
Rollos Opción Gluten Friendly disponibles con costo adicional (+Q10)  
Puedes solicitar tu rollo envuelto en Mamenori (hoja de soya) con costo adicional (+Q20)



**27. Spicy Tuna**

Atún - cebollín - topping de aguacate - salsa chipotle



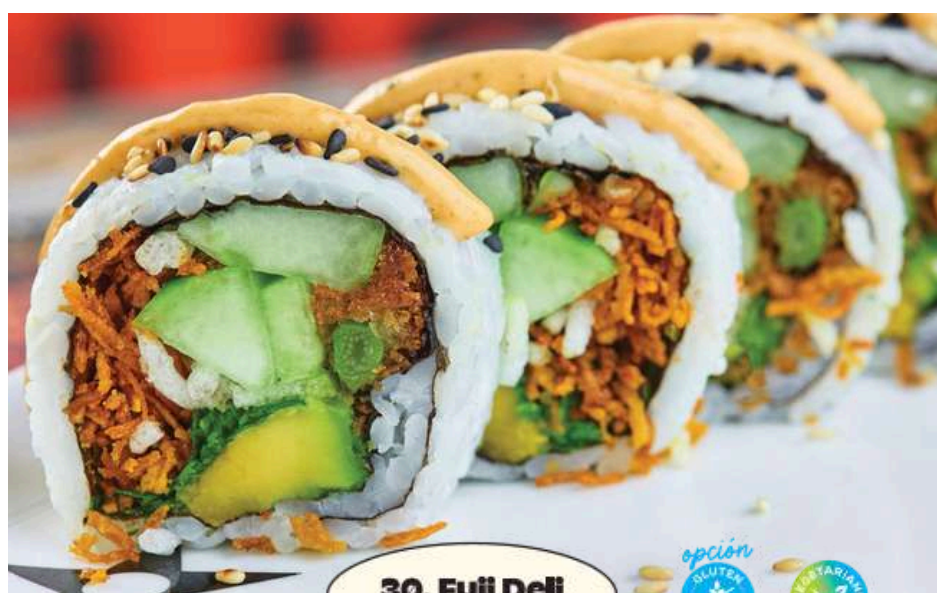
**28. Bangkok de Camaron**

Camarón empanizado - aguacate - queso crema  
topping de cangrejo - mayonesa de sriracha



**29. Emperador**

Pescado empanizado - 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



**30. Fuji Deli**

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

**opción**  
**GLUTEN FRIENDLY**  
**VEGETARIANO**

# 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.

### Sashimi de Salmón Fresco

### Sashimi de Atún Fresco



## Nigiris



>> 1 PIEZA

### Nigiri de Salmón fresco

Sobre mayonesa japonesa.

### Nigiri de Atún

En mayonesa de ají amarillo.

### Nigiri de Camarón

En salsa teriyaki.

### Nigiri de Anguila >> FLAMBEADO!

En salsa teriyaki.

Nigiris

# NIGIRIS

Exquisitos

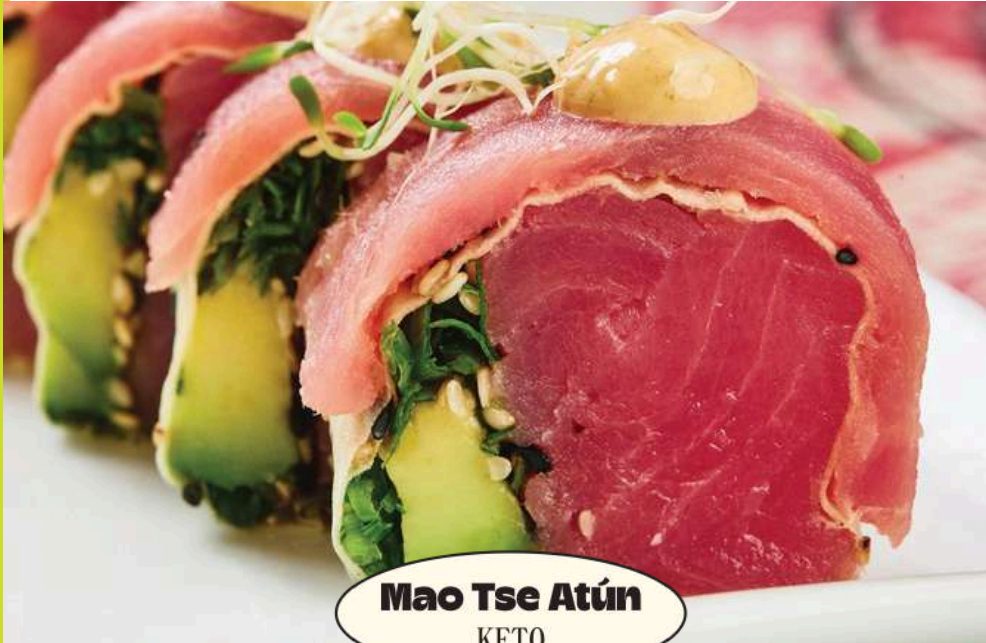
ARROZ EN SU PUNTO,  
PESCADO PERFECTO,  
EQUILIBRIO ABSOLUTO.  
UN CLÁSICO.



# ROLLOS KETO

Balanceados

NUESTROS ROLLOS KETO ESTÁN ENVUELTOS EN HOJA DE SOYA MAMENORI.



**Mao Tse Atún**  
KETO

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



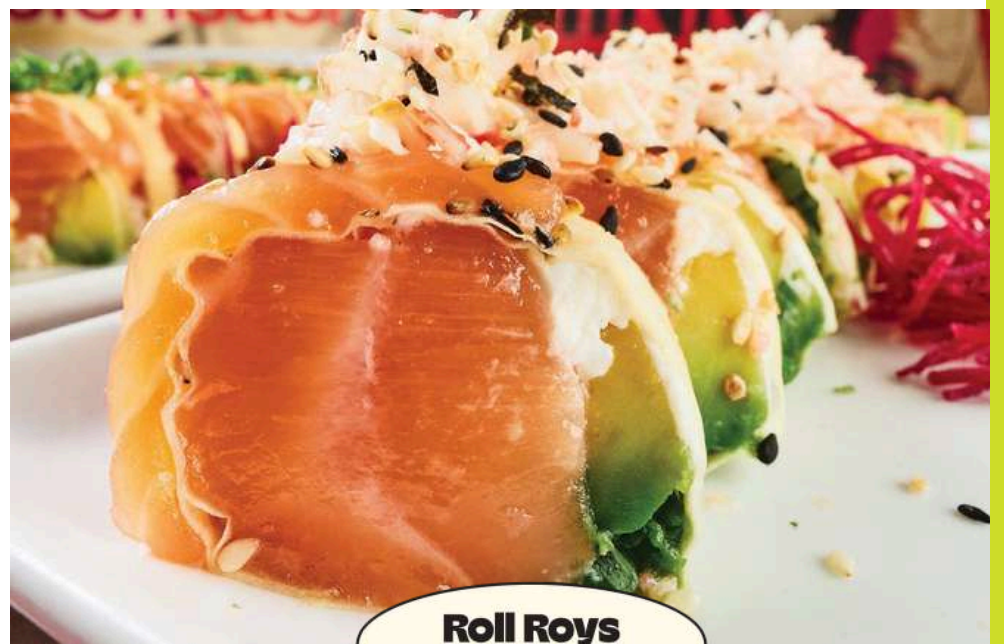
**Kyoto Roll**  
KETO

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



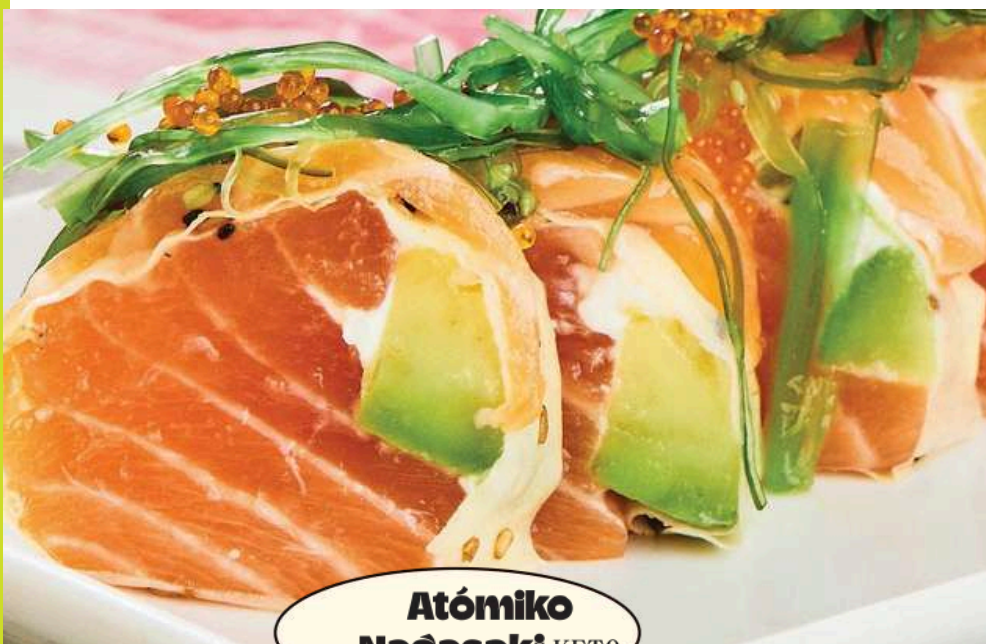
**Sushita Roll**  
KETO

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



**Roll Roys**  
KETO

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



**Atómiko  
Nagasaki** KETO

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



**Filadelfia**  
KETO

Mamenori - salmón fresco - aguacate - queso crema - ajonjolí

# MENÚ KETO

Esencial

Ensalada de Algas

KETO

## Ensalada de Algas Wakame



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

## Temaki de Salmón



>> 2 CONOS

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

## Sashimi



### Sashimi Combinación

Atún, salmón fresco, y camarón.

### Sashimi Salmón Fresco

### Sashimi Atún Fresco

## Satays

### Satay de Camarón

Con salsa camboyana. (2 unidades)

### Satay de Pollo

Con salsa camboyana. (2 unidades)



Plato naturalmente libre de gluten.

Sashimi Combinación

KETO

Temaki de Salmón

KETO

Satay de Pollo

KETO

Satay de Camarón

KETO

Satays Mixtas



## Satays Mixtas

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

+

Papas Fritas

+

Una Brocheta de Queso

## Pollo Szechuan

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

Camarón empanizado, 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

# JUGOS

Naturales



## Jugo de fresa

## Jugo Nacion

Naranja, piña, albahaca & miel

## Limonada de Hierbabuena

## Limonada con miel

## Jugo de Piña, Limón & Coco

## Jugo de Maracuyá con Jengibre



EN TODA ASIA  
SE VENERA  
LA NATURALEZA  
COMO PARTE  
DE LA PERFECCIÓN,  
MUESTRA DE ELLO  
SON LAS MEZCLAS  
DE SUS FRUTOS.

SE NOTA QUE  
TE LO MERECEES :)

# POSTRES

Irresistibles



## Mochis Helados



Masa de arroz rellena con helado. (2 unidades)

## Banano Tempura

Servido con helado de vainilla.

## Brownie de Chocolate

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

## Wonton de Dulce de Leche

Wonton de queso y dulce de leche.  
Servido con helado de vainilla  
y salsa de frutos rojos. (4 unidades)



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



Banano  
Tempura



# INFUSIONES

Mágicas



**Frutos Rojos  
& Hierbas  
Aromáticas**



**Jengibre & Miel**



**Manzana  
& Hierbas  
Aromáticas**

Aromáticos

## CAFÉS

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

PAREJA  
PERFECTA!



**Americano**

**Cappuccino**

# BEBIDAS

Clásicas

*Santa Delfina*

**AGUA EMBOTELLADA  
SANTA DELFINA  
MINERAL**

**GASEOSAS  
TE FRIO  
TE HATSU**

*Coca-Cola* **Sprite**

Seductores

# CÓCTELES



## Chinoland

Sake, triple sec, maracuyá, romero, jengibre

New!  
New!

## Golden-Gai

Sake, triple sec, vino tinto, maracuyá

New!  
New!

## Desert Rose

Tequila & cranberry

New!  
New!

## Guava Glow

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

New!  
New!

## Midnight Mango

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

New!  
New!

## Margaritas

Limón, fresa, maracuyá & coco

## Sangría

Tinta, Mango  
Copa  
Media Jarra  
Jarra

## Botrán Libre

## Aperol Spritz

## Aperol Trago

## Sakerina

Sake, limón & azúcar

## Sakerina Cranberry

Sake, cranberry, limón & azúcar

## Coctel Nacion con Vodka Frozen

Naranja, albahaca & vodka frozen

## Moshiso Nacion

Sake, limón, azúcar, ginger, shiso & hierbabuena

## Mojitos

Limón,  
Maracuyá

## Gin Tonic

Pepino, limón o naranja

## Amapola

Mocktail sin alcohol

## Piña Colada



Guava Glow

New!  
New!  
New!



Midnight  
Mango

New!  
New!  
New!



# VINOS

Sugestivos

TIME  
FOR  
A VINO!

## Vino Blanco

Copa Botella

## Vino Tinto

Copa Botella

VIÑA ARAZU BLANCO  
VIÑA ARAZU

VIÑA ARAZU TINTO  
VIÑA ARAZU

Sake SHOT

Sake BOMB SAPORO

Sake BOMB GALLO



MOMOKAWA DIAMOND 750ml 300ml



MOMOKAWA ORGANIC 750ml 300ml



HAKUTSURU EXCELLENT 750ml



Infaltables

# CERVEZAS

## Nacionales

GALLO



CABRO



MOZA



DORADA O  
DORADA  
ULTRA



ULTRA  
LIGERA

MONTECARLO



## Importadas

HEINEKEN



STELLA  
ARTOIS



CORONA



## Asiáticas

SAPPORO



ASAHI





# 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.



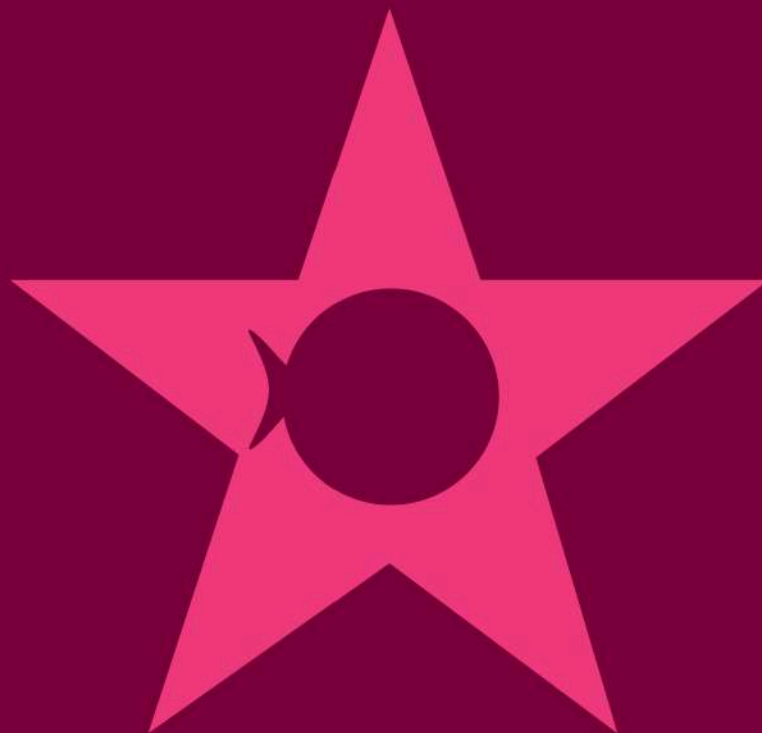
¡gracias por venir a nacionssushi!



since 2014

DE PANAMÁ  
HACIA EL MUNDO

nacion  
sushi



GUATEMALA  
FORUM ZONA VIVA  
3 AVENIDA 10-80 ZONA 10  
MAJADAS ONCE  
27 AV 6-40 ZONA 11 LOCAL 101  
SPAZ10  
15 AV EDIFICIO SPAZ10 ZONA 15  
PASEO LA CASONA  
KM 17.1 CARRETERA A EL SALVADOR FRAIJANES

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



MENU

nacion.delivery

www.nacionsushi.com

@nacionsushiguatemala