

nacion@sushi



ENGLISH
MENU



TE VAS A
ENAMORAR



BIENVENIDOS A NACIONSUSHI

sushi + sabores del sudeste asiático

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
también disponemos de opciones
VEGETARIANAS.

EN NACIONSUSHI TRABAJAMOS PARA
BRINDARTE LA MEJOR EXPERIENCIA.

¡qué bueno que viniste!

Ubica los iconos a lo largo del menú y consulta cualquier duda con nuestros meseros.





TENTADORAS ENTRADAS

*¡en esta nación
también hay
pizza!*

PIZZAS NACION



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

¡espectacular!

PIZZA DE SALMÓN AHUMADO
\$16.95

PIZZA DE SALMÓN FRESCO
\$15.95

PIZZA DE ATÚN
\$16.95

PIZZA DE VEGETALES
\$14

PIZZA DE CANGREJO
\$14

SPRING ROLLS

*plato
por excelencia
de la aristocracia
cantonesa china.*



SPRING ROLL DE CAMARÓN

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

\$7.75

SPRING ROLL DE POLLO

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

\$6.50

SPRING ROLL DE VEGETALES

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

\$6



POCKETS

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

POCKETS DE ATÚN \$7.95
POCKETS DE SALMÓN \$7.95



ROLLITOS DE PAPEL DE ARROZ

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



DE VEGETALES \$5.50
DE POLLO \$5.75
DE SALMÓN \$6

típica preparación de los mineros de la región fronteriza entre china e india.

GYOZAS



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)

\$7.50



BROCHETAS DE QUESO

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

\$6

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

GYOZAS DE POLLO (5 unidades)
\$6.95

GYOZAS DE CERDO (5 unidades)
\$7.50

GYOZAS MIXTAS
 (3 GYOZAS DE POLLO + 3 GYOZAS DE CERDO)
\$7.95



clásicos
pinchos de asía,
preparados
a la parrilla.

SATAYS



SATAY DE POLLO

Con salsa
de maní.
(2 unidades)

\$6

SATAY DE CARNE DE RES

Con salsa
camboyana.
(2 unidades)

\$6.50

SATAY DE CAMARÓN

Con salsa
vietnamita
con maní.
(2 unidades)

\$7.95



EDAMAMES

EDAMAMES THAI



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

\$7.50

EDAMAMES CLÁSICOS

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

\$6.50



CAMARONES SRIRACHA



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

\$12.50



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.

\$12.50



TACOS LAAB



típicos
del noreste
de Tailandia,
camboya y Laos.

Tacos envueltos en lechuga batavia.
De pollo, lomo o mixto, con cebollina y maní.
(2 unidades)

DE POLLO \$7 DE LOMO \$7.50 MIXTO \$7.50



TATAKI DE ATÚN

procedente de los
pescadores de la
isla de Honshu,
Japón.

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

\$10.95



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



CRUJIENTES TEMPURAS

YASAI TEMPURA

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

\$8.95

NACION TEMPURA

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

\$11.95

PLÁTANO TEMPURA

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

\$6

EBI TEMPURA

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

\$12.50

WRAP DE FILETE DE RES CON SALSA DE CURRY

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

\$11

WRAP DE SALMÓN

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

\$13.50

WRAP DE POLLO THAI

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

\$10



SALUDABLES WRAPS

★
ESPECTACULARES
BAOS

el bao o baozi es un tipo de pan hervido, típico de asia, relleno de carne y vegetales. se popularizó en las calles de taiwan, aunque ahora es común alrededor del mundo.

BAOS DE CERDO

Pan hervido relleno de cerdo y vegetales mixtos envuelto en una salsa agri dulce. (2 unidades)
\$8.50

BAO BAO



Pan bao frito relleno de costillas de cerdo desmechada, cebolla morada, maní y cilantro, bañados en salsa BBQ japonesa. (2 unidades)
\$8.95

BAOS DE CAMARÓN

Pan hervido relleno de camarones crocantes, zucchini y aderezo de mayonesa de jengibre con masago. (2 unidades)
\$10.50

BAOS DE POLLO

Pan hervido relleno de pechuga de pollo, bok choy, salsa agri dulce y ajonjolí. (2 unidades)
\$8.50

BAOS DE PESCADO

Pan hervido relleno de pescado apanado, cebolla morada y mayonesa de cilantro y limón. (2 unidades)
\$9.50



★
FRESCAS
ENSALADAS



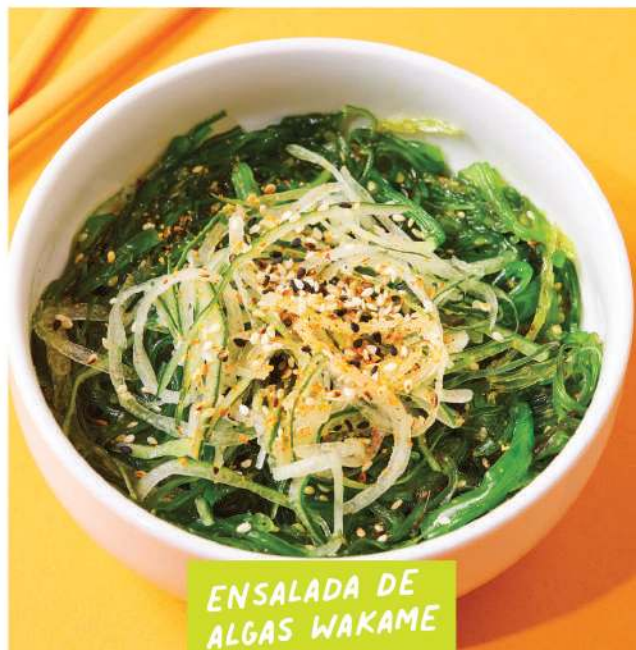
ENSALADA TERIYAKI

Pechuga de pollo marinada en salsa teriyaki y sellada a la parrilla sobre mix de lechugas, hongos, maíz tierno, tomate cherry y aguacate.
Aderezada con vinagre balsámico, salsa dulce nacion y ajonjolí.
\$11.50

**ENSALADA
DAIDAI DE SALMÓN**

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

\$14.95



**ENSALADA DE
ALGAS WAKAME**

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

\$11.95

ENSALADA NACION

Deliciosa combinación de carne de cangrejo y ensalada de algas con trocitos de salmón, aguacate y mango. Aderezada con mayonesa de naranja y miel y salsa dulce nacion. **\$11.95**



ENSALADA VIETNAMITA

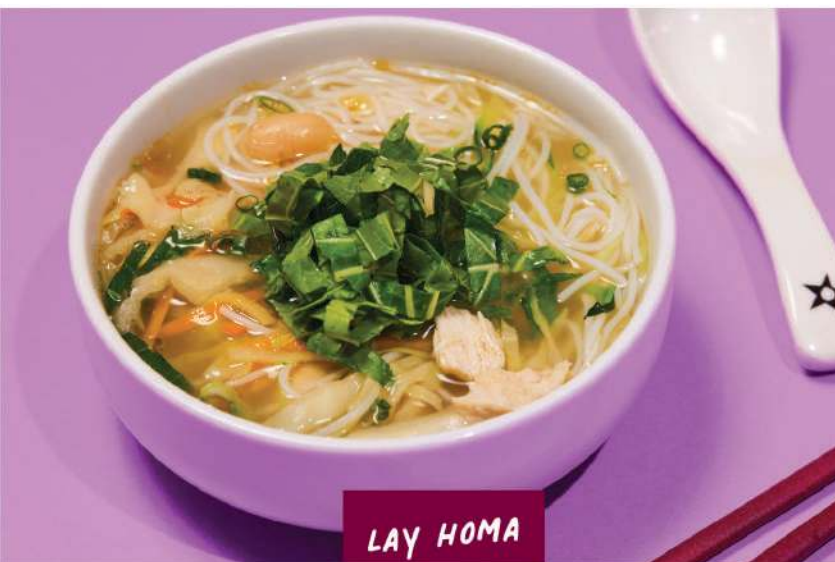
Langostinos, calamares y pescado rebozados, trozos de mango, cebolla, hongos, tomate cherry y fideos de arroz. Servidos sobre una cama de lechugas mixtas. Aderezados con aceite de ajonjolí y vinagre balsámico. **\$14.95**

fuusión de sabores europeos y asiáticos.





★
**SAGRADAS
SOPAS**



LAY HOMA

Trozos de pollo, vegetales mixtos, fideos de arroz y frijoles blancos. Exótico consomé asiático bañado con aceite de ajonjolí.
\$6.95

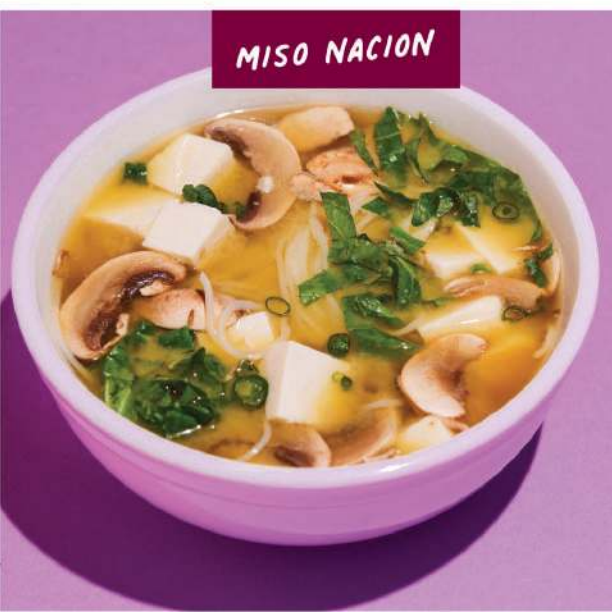
SOPA DE ZANAHORIA

Sopa de zanahoria, jengibre, cilantro fresco, nam-pla y leche de coco.
\$5.95



TOM KHA GAI

Sopa de pollo tailandesa con leche de coco, jengibre, hongos, vegetales mixtos, hierba de limón, cilantro y un toque de picante.
\$7.95



MISO NACION

Tradicional sopa japonesa de pasta miso con bok choy, hongos, fideos de arroz y tofu. Coronado con cebollina.
\$5.95



**OKIGAI
DE MARISCOS**

Mariscos mixtos pasados ligeramente por harina de arroz, salteados con vegetales frescos, bok choy, zucchini, cebollina, repollo rojo y blanco y fideos de arroz, con un toque de soya y jengibre, leche de coco y cilantro.
\$8



PASTA DE FIDEOS DE ARROZ THAI CON CERDO

Cerdo, fideos de arroz y
vegetales mixtos salteados al wok
con salsa oriental. Coronado con
un huevo poché.

\$11.95

*deliciosa y tierna
carne de cerdo
hecha en cocción lenta.
¡plato nuevo!
te va a encantar!*



TRADICIONALES PHAD THAIS

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



PHAD THAI DE MARISCOS

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

\$13



PHAD THAI VEGETARIANO

\$9.50



PHAD THAI DE POLLO

\$11



PHAD THAI DE FILETE DE RES

\$13.95



INOLVIDABLES PAD KEE MAO

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



PAD KEE MAO DE POLLO

\$11



PAD KEE MAO DE CARNE

\$13.50



PAD KEE MAO DE MARISCOS

\$13.95



¡no has probado algo igual!



★
IMPRESINDIBLES
ARROCES

NASI GORENG

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

NASI GORENG DE POLLO
\$10.95

NASI GORENG DE VEGETALES
\$7

NASI GORENG DE MARISCOS
\$13.50

NASI GORENG MIXTO
Res, pollo y camarón.
\$11.95

*el nasi goreng
es un plato típico
de indonesia
y malasia.*

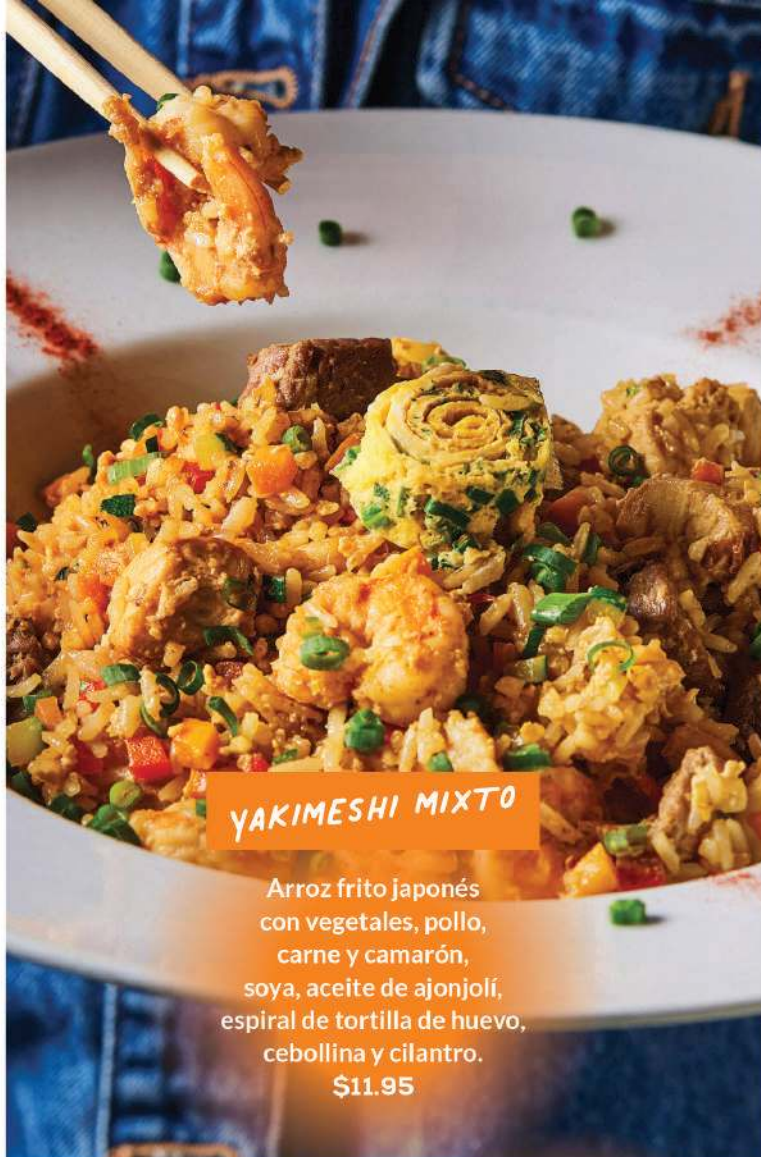
MANDARÍN

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

MANDARÍN DE VEGETALES
\$7

MANDARÍN DE POLLO
\$9.50

MANDARÍN DE FILETE DE RES
\$10.95



YAKIMESHI MIXTO

Arroz frito japonés con vegetales, pollo, carne y camarón, soya, aceite de ajonjolí, espiral de tortilla de huevo, cebollina y cilantro.
\$11.95



ARROZ CANTONÉS CON CERDO

cocción lenta

Carne de cerdo súper tierna y sabrosa, vegetales mixtos salteados al wok con salsa cantonesa. Coronado con un huevo poché.
\$10.95

*¡plato nuevo!
te va a encantar!*





*Otro clásico
del
sudeste asiático.*



PROFUNDOS

STIR FRIES



Salteado de carnes
y variedad de vegetales
preparados al wok a altas temperaturas
para sellar y concentrar sus sabores.

Acompañado de arroz blanco
aromático.

STIR FRY DE POLLO

Con pepitas de marañón.

\$10

STIR FRY DE RES

\$11.50

STIR FRY DE CAMARÓN

\$11.95



STIR FRY THAI

Filete de res o pollo molido salteado al wok
con chile dulce, ajo, salsa de ostras, soya,
aceite de ajonjolí y albahaca siam.

Servido con arroz aromático
y coronado con un huevo frito.

STIR FRY THAI DE POLLO

\$10

STIR FRY THAI DE RES

\$10.50





DELICIOSOS TERIYAKIS

Teriyaki es una técnica de cocción ancestral japonesa, donde "Teri" significa brillo con salsa y "Yaki" asado, carnes, aves y pescados.

**TERIYAKI
DE FILETE DE SALMÓN**
\$13.50

**TERIYAKI
DE FILETE DE RES**
\$11.50

**TERIYAKI
DE POLLO**
\$10

Todos los Teriyakis se sirven sobre una cama de arroz blanco aromatizado.



CLÁSICOS DONBURIS

DONBURI LOMO NACION

Lomo de res a la parrilla con ajo, jengibre, sal, pimienta y vegetales frescos, salteados al wok. Servidos sobre arroz blanco aromático, con salsa teriyaki y salsa nacion. \$13.95

DONBURI POLLO AL CURRY

Filete de pollo al curry, marinado con leche de coco, teriyaki, ajo y vegetales, salteados al wok. Servido sobre arroz blanco aromático con un toque de cilantro. \$11.95



★
MENÚ
KETO

ENSALADA
DE ALGAS WAKAME

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

\$11.95

ENSALADA NACION

Deliciosa combinación de carne de cangrejo y ensalada de algas
con trocitos de salmón y aguacate. Aderezada con mayonesa.

\$11.95

TEMAKI DE SALMÓN

Salmón, pepino, aguacate y queso crema.

\$6.95

TEMAKI DE CANGREJO

Cangrejo, pepino, aguacate y queso crema.

\$6.95

SASHIMI

SATAYS

SATAY
DE POLLO

Con salsa satay
de maní.
(2 unidades)

\$6



SATAY
DE CARNE
DE RES

Con salsa
camboyana.
(2 unidades)

\$6.50



SATAY
DE
CAMARÓN

Con salsa vietnamita
con maní.
(2 unidades)

\$7.95



SASHIMI COMBINACIÓN
Atún, salmón fresco, cangrejo
y camarón.
\$17.95

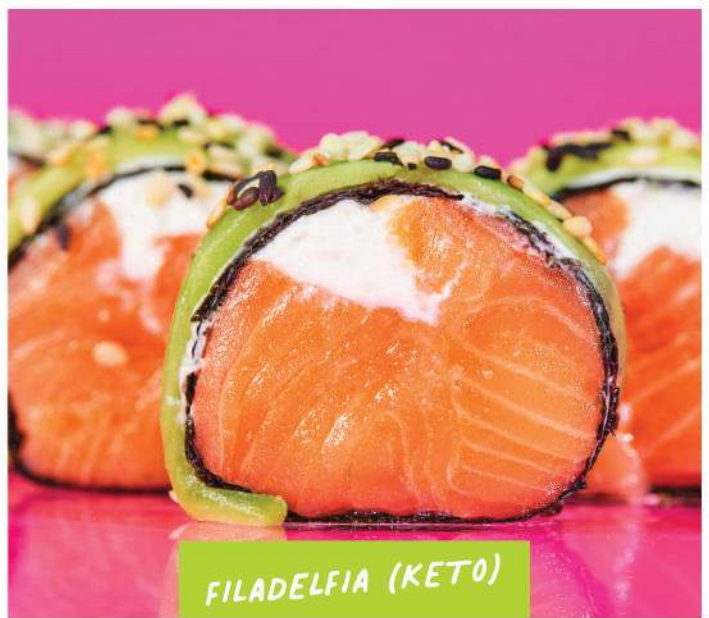
SASHIMI
SALMÓN FRESCO
\$15.95

SASHIMI
ATÚN FRESCO
\$16.95



SUSHITA ROLL (KETO)

Salmón fresco - camarones al vapor - mezcla dinamita (cangrejo desmechado y mayonesa) - aguacate envuelto en salmón fresco - mayonesa de ají amarillo - cebollina
\$11.95



FILADELFIA (KETO)

Salmón fresco - aguacate - queso crema - ajonjolí
\$11.95



MAO TSE ATÚN (KETO)

Atún fresco - aguacate - cebollina - furikake - envuelto en atún fresco - alfalfa - salsa chipotle - mayonesa
\$16.50



ROLL ROYS (KETO)

Salmón fresco - aguacate - cebollina - queso crema - envuelto en salmón fresco - mezcla dinamita (cangrejo desmechado y mayonesa) - furikake
\$15.95



KYOTO ROLL (KETO)

Atún - salmón fresco - queso crema - cubierto de aguacate - crujiente de salmón - cebollina
\$13.95



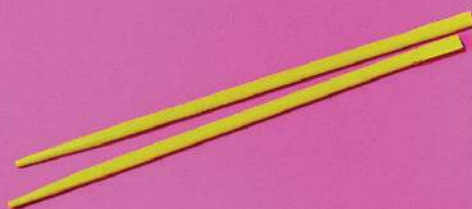
ATÓMIKO NAGASAKI (KETO)

Salmón fresco - aguacate - queso crema - ensalada de algas - masago
\$15.95

★
NUESTROS
ROLLOS KETO



*isabores
que enamoran!*



★ AUTÉNTICOS POKE BOWLS

*sabías que el poke
es un plato originario
de hawái que suele llamarse
así por su nombre
japonés
tako poke.*



POKE DE SALMÓN

Clásica combinación de salmón fresco, con edamames, zanahoria, wakame, maíz, mango, aguacate, nori y rábano rojo, sobre una cama de arroz de sushi. Aderezado con mayonesa nacion y salsa ponzu.
\$13.95



POKE DE ATÚN

Mezcla perfecta de atún fresco con especias y verduras mixtas, edamame, wakame, repollo rojo, maíz, nori, aguacate y zanahoria, sobre una cama de arroz de sushi. Aderezado con mayonesa de sriracha y salsa ponzu.
\$14.95



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.
\$10.95

★
LA NACION
DE LOS NIÑOS



SATAYS MIXTAS

Brocheta de pollo
y filete de res a la plancha
+
papas fritas
+
una brocheta de queso.

Acompañadas con mayonesa
nacion con jengibre.

\$8.50



POLLO SZECHUAN

Pechuga de pollo en harina
de arroz y cubierta con ajonjolí

+
papas fritas

+
una brocheta de queso.

Servida con mayonesa
nacion con jengibre.

\$8.50

**EL PEQUEÑO
SAMURAI ROLL**

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

\$7.95



★
ORIGINALES
ROLLOS

NUESTROS ROLLOS NUEVOS ESTÁN ENVUELTOS EN
HOJA DE SOYA **MAMENORI**

¡TE VAN A ENCANTAR!

1- **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
\$15.95

2- **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
\$15.95

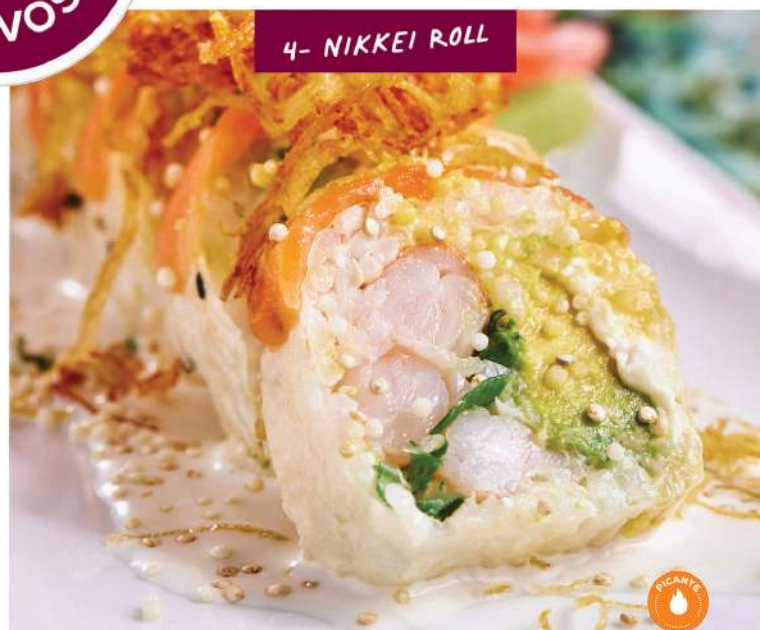


3- **BIG BANG**



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
\$16.95

4- **NIKKEI ROLL**



Mamenori - camarones al vapor - aguacate
queso crema - cebollina - salsa acevichada
topping de salmón fresco - crujiente de papitas
crispy quinoa - masago crocante de arroz - salsa de ají amarillo
\$15.95



Puedes solicitar tu rollo envuelto en Mamenori (hoja de soya)
por un costo adicional de \$1.50



5- SOY NACION
(apanado)

Pescado apanado - camarón apanado - aguacate
cebollina - masago - queso crema - salsa dulce nacion
mayonesa nacion con jengibre
\$9.95



6- MAO TSE ATÚN

Atún fresco - aguacate - cebollina - furikake
mayonesa de wasabi - topping de atún fresco
alfalfa - salsa chipotle
\$16.50



7- AMOR DISCO

Salmón fresco - atún fresco
aguacate - cebollina - pimentón rojo
salsa chipotle - topping de crujiente
de zanahoria - salsa dulce nacion
\$14.95



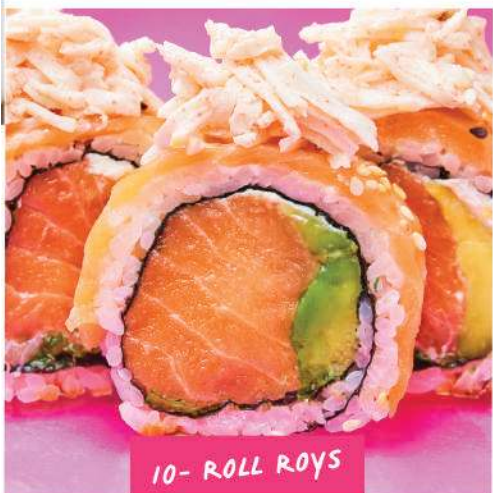
8- ZENSACIÓN
(apanado)

Salmón apanado - aguacate - plátano
queso crema - salsa chipotle
topping de crujiente de zanahoria
salsa dulce nacion
\$11



9- 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 - cebollina
\$12.50



10- ROLL ROYS

Salmón fresco - aguacate - cebollina
queso crema - topping de salmón fresco
mezcla dinamita (cangrejo desmechado
y mayonesa) - salsa de naranja y miel
\$15.95



11- ATÓMIKO NAGASAKI

Salmón fresco - aguacate
queso crema - topping de salmón
fresco - ensalada de algas - masago
\$15.95



12- 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
\$13.95

Puedes solicitar tu rollo envuelto en Mamenori (hoja de soya)
por un costo adicional de \$1.50



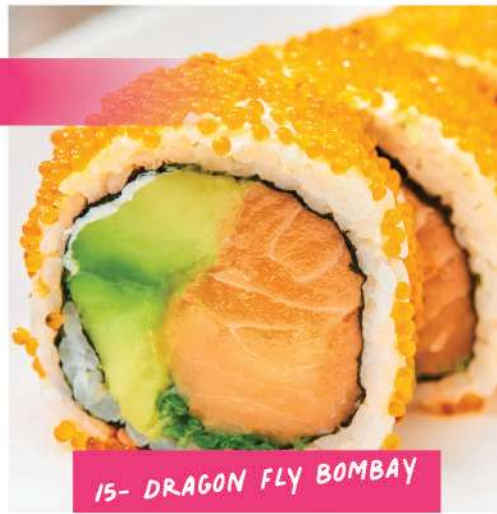
13- YOSI TOY BUENO

Pescado apanado - camarón apanado
cangrejo - aguacate - queso crema
topping de masago - algas en tiras
mayonesa nacion con jengibre
salsa de aji amarillo
\$12.95



14- MR MIYAGI

Camarón apanado - aguacate
crujiente de zanahoria - queso crema
salsa chipotle - mayonesa nacion
con jengibre
\$10.95



15- DRAGON FLY BOMBAY

Salmón fresco - aguacate
cebollina - queso crema
topping de masago
\$14.95



16- GOOD MORNING VIETNAM
(apanado)

Pescado apanado - camarón apanado
aguacate - cebollina - queso crema
mayonesa nacion con jengibre
salsa dulce nacion
\$10.95



17- FUJI DELI

Aguacate - cebollina
crujientes fideos de arroz
espárragos tempurizados
pepino - topping de ajonjolí
salsa chipotle
\$8



18- 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
\$9.95



19- POKE ROLL

Atún fresco - mezcla dinamita (cangrejo desmechado y mayonesa)
aguacate - queso crema - crujiente de zanahoria
topping de aguacate - cubitos de atún fresco - crujiente de zanahoria
cebollina - salsa chipotle - salsa dulce nacion
\$12.50



20. DINAMITA VIETNAMITA

Camarón apanado - aguacate - queso crema - topping de mezcla dinamita
(cangrejo desmechado y mayonesa) - salsa dulce nacion
\$11.50



21- SAKE MATE

Aguacate - pepino - topping de salmón fresco - mayonesa nacion con jengibre - cebollina
\$10.95



22- UNAGI SHANGHAI

Anguila - cangrejo - masago - pepino queso crema - topping de aguacate ajonjolí - salsa dulce nacion
\$16.50



23- HO CHI MINH

Salmón fresco - banana tempura mango - queso crema - aguacate topping de crujiente de platanitos salsa dulce nacion - mayonesa de wasabi
\$11.50



24- EL JAPONÉS

Atún - aguacate espárragos apanados - cebollina - topping de salmón fresco - mayonesa de sriracha
\$14.50



25- 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
\$13



26- 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
\$10.95



27- FILIPINA (apanado)

Camarón apanado - coco - aguacate - espárrago - queso crema - cebolla crocante - salsa dulce nacion - salsa chipotle
\$11



28- KYOTO

Atún - salmón fresco - queso crema - topping de aguacate - crujiente de salmón - cebollina - salsa de naranja y miel
\$13.95

Puedes solicitar tu rollo envuelto en Mamenori (hoja de soya) por un costo adicional de \$1.50

Puedes solicitar tu rollo envuelto en Mamenori (hoja de soya) por un costo adicional de \$1.50



29- SPICY TUNA

Atún - cebollina
topping de aguacate - salsa chipotle
\$14.95



30- 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
\$14.95



31- BANGKOK DE CAMARÓN

Camarón apanado - aguacate - queso crema
topping de cangrejo - mayonesa de sriracha
salsa dulce nacion
\$11.95



32- 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
\$13.50



33- KAMPAI

Cangrejo - aguacate - ensalada de algas
masago - queso crema - topping de salmón fresco
mayonesa de wasabi - salsa dulce nacion
\$13.95



34- FILADELFIA

Salmón fresco - queso crema
topping de aguacate - ajonjolí
\$11.95



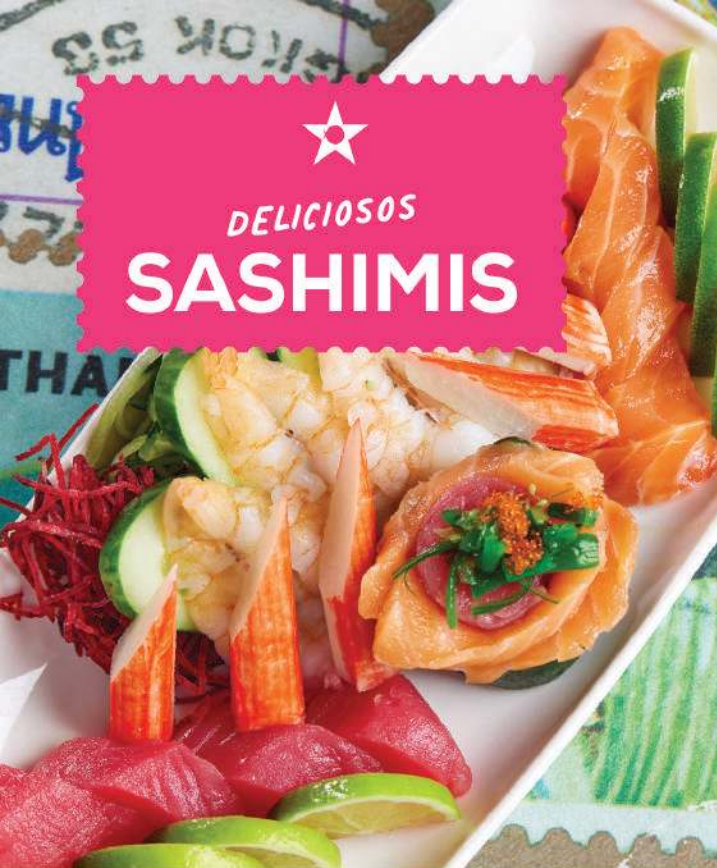
35- PANDA!

Camarón apanado - pescado apanado - mezcla
dinamita (cangrejo desmechado y mayonesa)
cebollina - queso crema - topping de aguacate
salsa dulce nacion - mayonesa nacion con jengibre
\$11.50



36- TIBETANO

Pescado apanado - mezcla dinamita (cangrejo
desmechado y mayonesa) - aguacate - queso crema
topping de salmón fresco - cebollina - furikake
salsa dulce nacion - salsa de naranja y miel
\$12



★
DELICIOSOS
SASHIMIS

SASHIMI COMBINACIÓN

Atún, salmón fresco, cangrejo y camarón.
\$17.95

SASHIMI DE SALMÓN FRESCO
\$15.95

SASHIMI DE ATÚN FRESCO
\$16.95



★
FABULOSOS
TEMAKIS

CONOS
1 PIEZA

TEMAKI DE SALMÓN

Salmón, pepino, aguacate, queso crema y arroz.
\$6.95

TEMAKI DE CANGREJO

Cangrejo, pepino, aguacate, queso crema y arroz.
\$6.50

TEMAKI DE LANGOSTINOS

Langostinos, pepino, aguacate, queso crema y arroz.
\$6.95

1 PIEZA

★
EXQUISITOS
NIGIRIS

NIGIRI DE ANGIULA

En salsa teriyaki.
\$5.50

NIGIRI DE SALMÓN FRESCO

Sobre mayonesa japonesa.
\$3.50

NIGIRI DE ATÚN

En mayonesa de ají amarillo.
\$3.95

NIGIRI DE CAMARÓN

En salsa teriyaki.
\$3



REFESCANTE
JUGOS
NATURALES

JUGO DE FRESA
\$3.75

JUGO NACION:
NARANJA, PIÑA, ALBAHACA & MIEL
\$3.75

JUGO DE MANZANA VERDE, PIÑA & JENGIBRE
\$3.75

LIMONADA DE HIERBABUENA
\$3.50

LIMONADA CON MIEL
\$3.50

JUGO DE PIÑA, LIMÓN & COCO
\$3.95

JUGO DE MARACUYÁ CON JENGIBRE
\$3.75

*nuestros jugos
naturales están
endulzados con
miel de abeja*



*en toda asia
se venera
la naturaleza
como parte
de la perfección.
muestra de ello
son las mezclas
de sus frutos.*





IRRESISTIBLES POSTRES



BABY BUN

Pan Bao frito relleno de dulce de leche, cubierto con azúcar pulverizada. Acompañado de helado de vainilla y salsa de frutos rojos.

\$6



BANANO TEMPURA

Banano Tempura. Servido con helado de vainilla.

\$6



MOCHI

Masa de arroz rellena con helado. (2 unidades)

\$6.50



WONTON DE QUESO Y DULCE DE LECHE

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

\$6.50

BROWNIE DE CHOCOLATE

Con caramelo. Servido con helado de vainilla.

\$7



FRUTOS ROJOS Y
HIERBAS AROMÁTICAS

\$4



JENGIBRE Y MIEL

\$4



MANZANA Y
HIERBAS AROMÁTICAS

\$4



★
WONTON
DE QUESO
& DULCE
DE LECHE
+
CAPPUCCINO
pareja perfecta!

(CON HELADO DE VAINILLA
Y SALSA DE FRUTOS ROJOS)



AROMÁTICOS CAFÉS

AMERICANO

\$2.75

ESPRESSO

\$2.75

CAPPUCCINO

\$3

AGUA CRISTAL

\$2



PERRIER

\$4.99



CLÁSICAS BEBIDAS

SODA LATA

\$2.50



FUZE TEA

\$2.50





★ SEDUCTORES COCTELES



AMAPOLA

\$4.95

mocktail
(sin alcohol)



PIÑA COLADA

\$4.95

★ INTENSOS LICORES

RON

RON ZACAPA
Trago \$6 Botella \$85

RON FLOR DE CAÑA
Trago \$4 Botella \$25

TEQUILA

TEQUILA DON JULIO
REPOSADO
Trago \$7 Botella \$100

TEQUILA 1800
Trago \$7 Botella \$100

MARGARITAS

Limón, fresa,
maracuyá y coco.
\$6

SANGRÍA

TINTA Y DE MANGO
Copa \$5.50
Media jarra \$10
Jarra \$18.50

ABUELO LIBRE

Ron Abuelo y Coca-Cola
\$4.75

APEROL SPRITZ

\$6.95

SAKERINHA

Sake, limón y azúcar.
\$6

GIN TONIC

Pepino, limón o naranja.
\$6.50

SAKERINHA CRANBERRY

Sake, cranberry, limón y azúcar.
\$6.50

COCTEL NACION CON VODKA FROZEN

Naranja, albahaca y vodka frozen.
\$6

MOSHISO NACION

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

MOJITOS

Limón
\$5
Maracuyá
\$7.50
Fresa
\$7.50

WHISKY

JOHNNIE WALKER
ETIQUETA NEGRA
Trago \$6 Botella \$80

CHIVAS REGAL
Trago \$6 Botella \$80

GINEBRA

GINEBRA TANQUERAY
Trago \$6 Botella \$80

GINEBRA BOMBAY
Trago \$6 Botella \$80

VODKA

VODKA ABSOLUT
Trago \$4.50 Botella \$40

VODKA GREY GOOSE
Trago \$6 Botella \$80

INFALTABLES CERVEZAS

NACIONALES

GOLDEN
\$2.50



SUPREMA
\$2.75



PILSENER
\$2.50



REGIA
\$5



EXTRANJERAS

HEINEKEN
\$3.75



CORONA
\$3.75



ESTELLA
ARTOIS
\$3.75



MICHELOB
\$3.75



ASIÁTICAS

KIRIN
ICHIBAN
\$6



SAPPORO
\$6.50



VINO BLANCO

PARTAGER B&G PARTAGER
VINO BLANCO
DE LA CASA
Copa \$5 Botella \$19.00

SANTA HELENA
CHARDONAY
VINO BLANCO
Botella \$20



BERINGER
CHARDONNAY
VINO BLANCO
Botella \$25



VINO ROSADO

PARTAGER B&G PARTAGER
VINO ROSADO
DE LA CASA
Copa \$5 Botella \$19.00

BERINGER
WHITE ZINFANDEL
VINO ROSADO
Botella \$25



SUGESTIVOS VINOS

VINO TINTO

PARTAGER B&G
(BLEND)
VINO TINTO DE LA CASA
Copa \$5 Botella \$19.00

SANTA HELENA
CABERNET SAUVIGNON
VINO TINTO
Botella \$20



BERINGER
CABERNET SAUVIGNON
VINO TINTO
Botella \$25



ESPUMANTE

CHANDON
BRUT
Botella \$120 CHANDON

VINO ESPUMOSO
SAINT-LOUIS
Copa \$5 Botella \$18.50

SAKE

SAKE SHO CHIKU BAI
FRIO
Trago \$5 Botella \$27

SAKE SHO CHIKU BAI
CALIENTE
Trago \$6 Botella \$30



GLOSARIO



DAIDAI:

Variedad asiática de naranja amarga, (originalmente significa varias generaciones).

DONBURIS:

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

FURIKAKE:

Es un condimento a base de algas, pescados, huevos o vegetales secos y deshidratados, en finas y pequeñas hebras. Se usa para condimentar todo tipo de sopas y platos típicos japoneses. Tiene distintos sabores siendo considerado muy sabroso y nutritivo.

GYOSA:

"Envuelto en". Tipo de empanada muy popular en Asia. Es la comida más servida durante el año nuevo chino; simboliza buena fortuna.

HOISIN:

Salsa para mojar, típica de la cocina china y vietnamita.

KAMPAI:

"¡Salud!" Se utiliza al realizar un brindis. Significa "copa vacía".

KANI:

Palitos de cangrejo.

LAY HOMA:

Mezclado.

MAKISU:

Es una estera enrollable de bambú y algodón usado en la preparación de alimentos. Son comúnmente usados para hacer una clase de sushi enrollado.

MAMENORI:

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

MANDARÍN:

Un mandarín era un burócrata de la China Imperial, Vietnam y Corea. 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:

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

MASAGO:

Es un caviar de Islandia, pero de uso cotidiano en la gastronomía de Japón.

Masago es la hueva del pez "capelín", utilizada popularmente para los platos de sushi y sashimi por el color brillante y el suave sabor de los huevos diminutos.

MIRIN:

Es un condimento esencial en la comida japonesa, con un sabor levemente dulce.

Es una clase de vino de arroz similar al sake.

MISO:

Es una pasta aromatizante fermentada, hecha con semillas de soja y/o cereales y sal marina. Durante siglos fue considerado un alimento curativo en China y Japón.

MOCHI:

Es un pastel de arroz japonés, hecho de mochigome, un pequeño grano japonés de arroz glutinoso. El arroz se machaca hasta convertirlo en una pasta y se moldea con la forma deseada.

NAM-PLA:

Condimento derivado del pescado fermentado.

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:

Palabra japonesa para referirse a variedades comestibles de algas.

OKIGAY:

Mariscos.

PONZU:

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

SAKE:

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

SASHIMI:

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

SRIRACHA:

Es el nombre genérico empleado para denominar a una salsa picante procedente del sureste de Asia, su nombre proviene de la ciudad ubicada en Si Racha.

STIR FRY:

(Que puede denominarse salteado agitado, salteado removido o salteado en wok). Es una expresión inglesa que se emplea para denominar a cualquiera de las dos técnicas de la cocina china.

SZECHUAN:

Es una provincia del suroeste de la República Popular China.

TATAKI:

Forma de cocinar el pescado o la carne en Japón.

TEMPURA:

Preparación culinaria típica de la cocina japonesa que consiste en rebozar un alimento con una fina masa de harina y después freirlo en aceite.

TERIYAKI:

Es una composición de dos palabras, por un lado "teri", que hace referencia al brillo que aporta la salsa, y "yaki" que se refiere al asado como método de cocción.

TOGARASHI:

Es un condimento picante muy típico de la cocina japonesa que consiste en una mezcla de especias (siete ingredientes). Es conocida también como nanami togarashi fuera de Japón.

YAKIMESHI:

En Japón, la palabra "meshi" significa comida y arroz cocido, y al juntar el prefijo "yaki" (freír o cocinar) se obtiene la palabra "yakimeshi".

YASAI:

Verduras o vegetales.

YUZU:

Variedad de limón en Japón.

ZEN:

Sistema filosófico budista que tuvo su origen en China en el siglo VI; se caracteriza por potenciar la meditación metafísica utilizando técnicas lógicas especiales.



¡gracias por venir a nacionosushi!





NUESTROS

RESTAURANTES

*DONDE SUCEDE
LA MAGIA*

ALBROOK

387-2253 / 6150-3078

CASCO ANTIGUO

373-3990 / 6364-2340

COSTA VERDE

246-1102

METROMALL

386-4491

SAN FRANCISCO

386-4128 / 6817-0802

coming soon

ALTAPLAZA

200-2466 / 6593-9470

CORONADO

245-4338 / 6241-3230

CHIRIQUÍ

709-3298 / 6073-3344

MULTIPLAZA

381-3393

SOHO CITY CENTER

302-6413 / 6934-8740

*AEROPUERTO
TOCUMEN*

ARRAJÁN

344-9870

COLÓN

478-7057 / 6709-9774

EL CANGREJO

385-0511 / 6364-5249

PANAMÁ PACÍFICO

343-4189 / 6968-2513

TOWN CENTER
(COSTA DEL ESTE)

6312-4948

VILLA LUCRE

SANTIAGO

BRISAS DEL GOLF

389-8597 / 6416-0005

COSTA DEL ESTE

209-1515 / 6596-0300

EL DORADO

382-3545 / 6935-7940

PENONOME

909-1105 / 6099-3499

VERSALLES

831-7886

NUESTRA NACION

ALREDEDOR DEL MUNDO

*EN CONSTANTE
EXPANSIÓN*



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

coming soon
ESTADOS UNIDOS
HONDURAS
VENEZUELA

¡PIDENOS POR!

P PedidosYa



www.nacionsushi.com

[f](https://www.facebook.com/nacionsushielsalvador) [@nacionsushielsalvador](https://www.instagram.com/nacionsushielsalvador)



*ERES PARTE DE ESTA NACION,
NOS ENCANTA ESCUCHARTE.*