



*English menu*

Te vas a  
**Enamorar**







BIENVENIDOS A  
NACIONSUSHI



SUSHI + SABORES DEL SUDESTE ASIÁTICO





# TENTADORAS ENTRADAS

## ENROLLADOS

*Plato por excelencia  
de la aristocracia  
cantonesa china.*

### SPRING ROLL DE CAMARÓN

Tres unidades rellenas de camarón, culantro y ajonjolí acompañados de salsa camboyana, base de pimienta negra y limón fresco.

€ 6.990

### SPRING ROLL DE POLLO

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

€ 4.990

### SPRING ROLL DE VEGETALES

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

€ 3.900

## PIZZAS NACION



DE SALMÓN  
AHUMADO

€ 11.990

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



DE ATÚN

€ 9.890

DE CANGREJO

€ 10.990

DE VEGETALES

€ 9.850

DE SALMÓN FRESCO

€ 10.990



## POCKETS



Tres unidades crocantes rellenas de salmón o atún fresco, marinado en una infusión de aceite de ajonjolí con jengibre, ajo y cebollín. Acompañado de una mayonesa de culantro con limón.

ATÚN  
€ 6.950

SALMÓN  
€ 7.550

## TAQUITOS TUK TUK



Hojas de gozas crocantes rellenas de tartare de atún, cebolla y aguacate, con un toque de aceite de trufa y mayonesa de wasabi. Coronados con un toque de masago.

€ 4.990

\*Precios con IVA y cargo del 10% por servicio incluidos.



## ..... ROLLITOS DE ..... PAPEL DE ARROZ



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

DE SALMÓN  
¢ 4.500

DE POLLO  
¢ 3.400

DE VEGETALES  
¢ 2.750



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

*Típica preparación de los mineros de la región fronteriza entre China e India.*

## GYOZAS DE POLLO, RES O CERDO

5 unidades  
¢ 4.400

## GYOZAS MIXTAS

(2 de pollo + 2 de res + 2 de cerdo)  
¢ 4.900

## GYOZAS VEGETARIANAS

5 unidades  
¢ 3.900

## ..... EDAMAMES ..... .....



## THAI 🔥

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

¢ 3.390

## TRADICIONALES

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

¢ 2.990

## ..... CAMARONES ..... TOGARASHI 🔥



Camarones empanizados en nuestra deliciosa receta de la casa cinco especias, acompañados de salsa de sriracha y mayonesa japonesa.

¢ 8.900

## ..... CAMARONES ..... SRIRACHA 🔥



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

¢ 7.890

## ..... BROCHETAS ..... DE QUESO



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

¢ 4.700

\*Precios con IVA y cargo del 10% por servicio incluidos.



## SATAYS

*Clásicos pinchos de Asia  
preparados a la parrilla.*

### SATAY DE LOMITO

servido con salsa camboyana  
(2 unidades)  
**¢6.890**

### SATAY DE POLLO

con salsa satay de maní  
(2 unidades)  
**¢3.950**

### SATAY DE CAMARÓN

con salsa vietnamita con maní  
(2 unidades)  
**¢5.990**



## TACOS LAAB

Típicos del noreste de Tailandia,  
Camboya y Laos. Dos unidades  
envueltas en lechuga.

### DE POLLO

(con maní, hongos picados, culantro,  
cebolla, cebollín, jengibre, salsa de ostras  
y salsa de pescado).  
**¢4.400**

### DE LOMO

(con maní, hongos picados, culantro,  
cebolla, cebollín, jengibre, salsa de  
pescado y limón).  
**¢4.900**

### MIXTO

**¢4.900**



SATAY DE CAMARÓN

### TATAKI DE ATÚN

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

**¢7.890**

*Procedente de los pescadores  
de la isla de Homawwe, Japón.*



\*Precios con IVA y cargo del 10% por servicio incluidos.



# CRUJIENTES TEMPURAS

## YASAI TEMPURA

Delicados cortes de cebolla, brócoli, chile dulce rojo, berenjena, plátano y zucchini, acompañados de salsa dulce nación.

€ 5.490

*Tradicional plato nipón  
servido como pasa bocas.*

## NACION TEMPURA

Vegetales mixtos, con camarones tempurizados, acompañados con salsa dulce nación.

€ 7.790

## EBI TEMPURA

8 unidades de camarones tempurizados, acompañados con salsa dulce nación.

€ 7.990

## PLÁTANO TEMPURA

8 unidades de plátano tempurizado y crujiente acompañadas de la salsa dulce nación.

€ 2.800

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

# SALUDABLES WRAPS

## WRAP DE POLLO THAI

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

€ 7.190

## WRAP DE LOMITO CON SALSA DE CURRY

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

€ 8.800

## WRAP DE SALMÓN

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

€ 10.690

\*Precios con IVA y cargo del 10% por servicio incluidos.







# FRESCAS ENSALADAS



## ENSALADA DAIDAI DE SALMÓN

Pieza de salmón marinada, sellada al teppanyaki, servida en una cama de lechugas mixtas frescas, cebolla morada, chile dulce asado y maíz con salsa de mango picante y salsa teriyaki.

€ 9.800

## ENSALADA TERIYAKI

Pechuga de pollo marinada en salsa teriyaki y sellada a la parrilla sobre una cama de lechugas mixtas, hongos, maíz tierno, cebolla morada, aguacate, tomate cherry fresco, acompañados de vinagre balsámico, salsa teriyaki y ajonjolí.

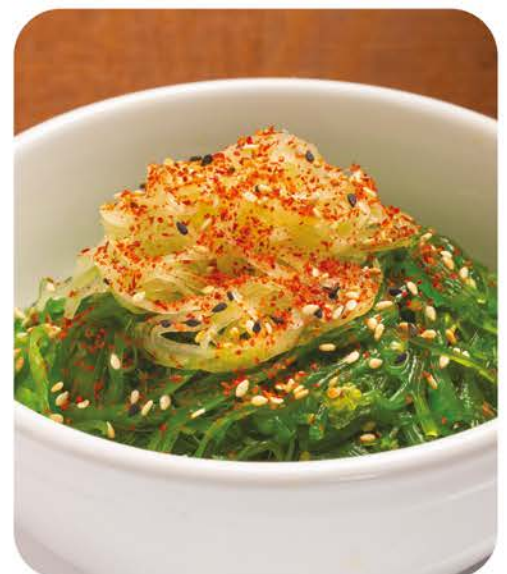
€ 7.890

PRUEBA  
..... algo .....  
NUEVO

## ENSALADA DE ALGAS WAKAME

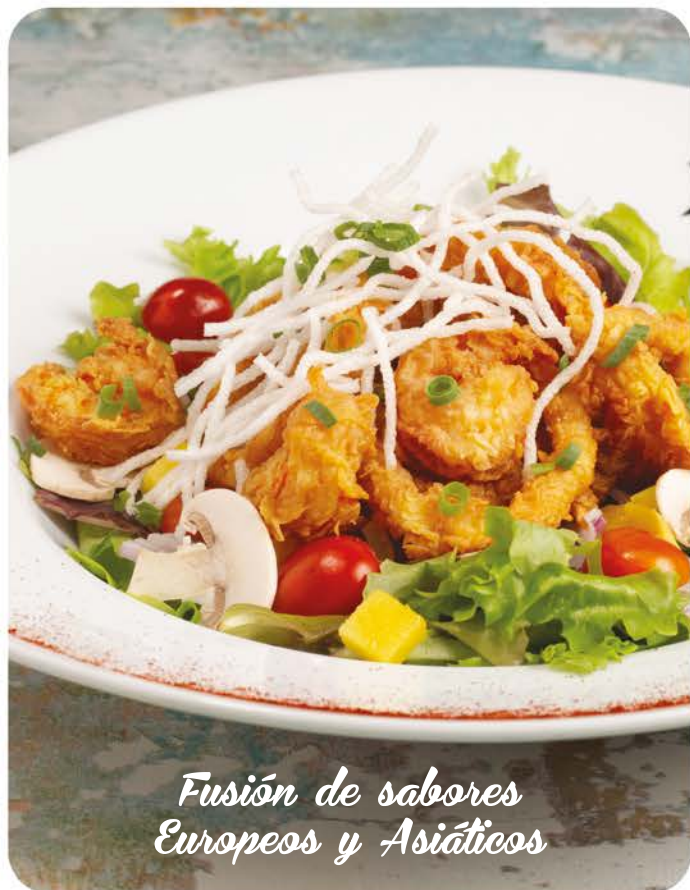
Pepino en julianas, algas, salsa de la casa, polvo togarashi (picante) y aceite de ajonjolí.

€ 8.190



\*Precios con IVA y cargo del 10% por servicio incluidos.





*Fusión de sabores  
Europeos y Asiáticos*

### ENSALADA VIETNAMITA

Camarones, calamares y pescado empanizados, con hongos, cebolla, mango, tomate cherry y fideo de arroz; aceite de ajonjolí y vinagre balsámico sobre delicada cama de lechugas mixtas.

€ 8.990



### ENSALADA DE ALGAS CON TOFU Y AGUACATE

Base de lechugas hidropónicas mezcladas con algas, pepino, rábano, zanahoria y remolacha. coronada con trozos de tofu y aguacate fresco. Servida sobre una infusión de vinagre de arroz con soya.

¡Imposible no probarla!

€ 8.290

### ENSALADA NACION

Deliciosa combinación de carne de cangrejo y ensalada de algas con trocitos de salmón, aguacate y mango. Con polvo Togarashi y bañada con mayonesa nacion y salsa teriyaki.

€ 8.150



*Si te gustaron nuestras salsas,  
puedes pasar por nuestro*

*Mercedito*  
**NACION**



# SAGRADAS SOPAS



## LAY HOMA

Trozos de pollo, vegetales mixtos y frijoles blancos aderezado con un exótico consomé asiático, servido con bok choy y fideos de arroz.

¢4.450

## MISO NACION

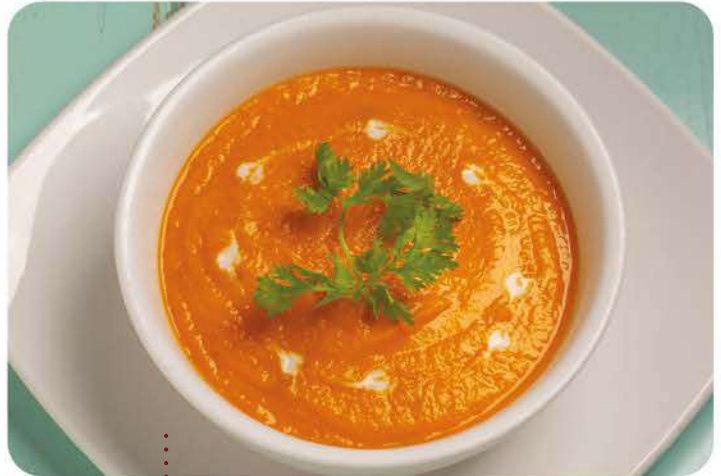
Tradicional sopa japonesa de pasta miso con bok choy, cebollín, hongos, fideos de arroz y tofu coronado con cebollín.

¢3.950

## TOM KHA GAI

Sopa de pollo tailandesa con leche de coco, jengibre, hongos, fideos de arroz, zacate de limón, culantro, salsa de pescado y un toque de picante.

¢5.500



## SOPA DE ZANAHORIA

### ESTILO CREMA

Sopa de zanahoria, jengibre, culantro fresco, cebolla, salsa de pescado y leche de coco.

¢2.900



## OKIGAI DE MARISCOS

Mariscos mixtos salteados con vegetales frescos, bok choy, zucchini, cebollín, repollo rojo y blanco y fideos de arroz, con un toque de soya, jengibre y leche de coco.

¢5.550



\*Precios con IVA y cargo del 10% por servicio incluidos.



# TRADICIONALES PHAD THAIS

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

**🔥 PHAD THAI VEGETARIANO**  
€6.590

**🔥 PHAD THAI POLLO**  
€6.950

**🔥 PHAD THAI LOMITO**  
€9.300

## PHAD THAI DE MARISCOS 🔥

Calamar, camarón y pescado salteados con vegetales al wok con soya, especias y pasta de arroz terminados con tortilla de huevo, trozos de maní tostado y cebollín.

€9.400



# INOLVIDABLES PAD KEE MAO

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

*¡No has probado algo igual!*

**🔥 PAD KEE MAO DE POLLO**  
€ 8.200

**🔥 PAD KEE MAO DE CARNE**  
€ 9.490

**🔥 PAD KEE MAO DE MARISCOS**  
€ 9.490



\*Precios con IVA y cargo del 10% por servicio incluidos.



# IMPRESINDIBLES ARROLES

## ..... NASI GORENG .....

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

### NASI GORENG DE POLLO

¢ 6.990

### NASI GORENG DE MARISCOS

¢ 7.650

### NASI GORENG DE VEGETALES

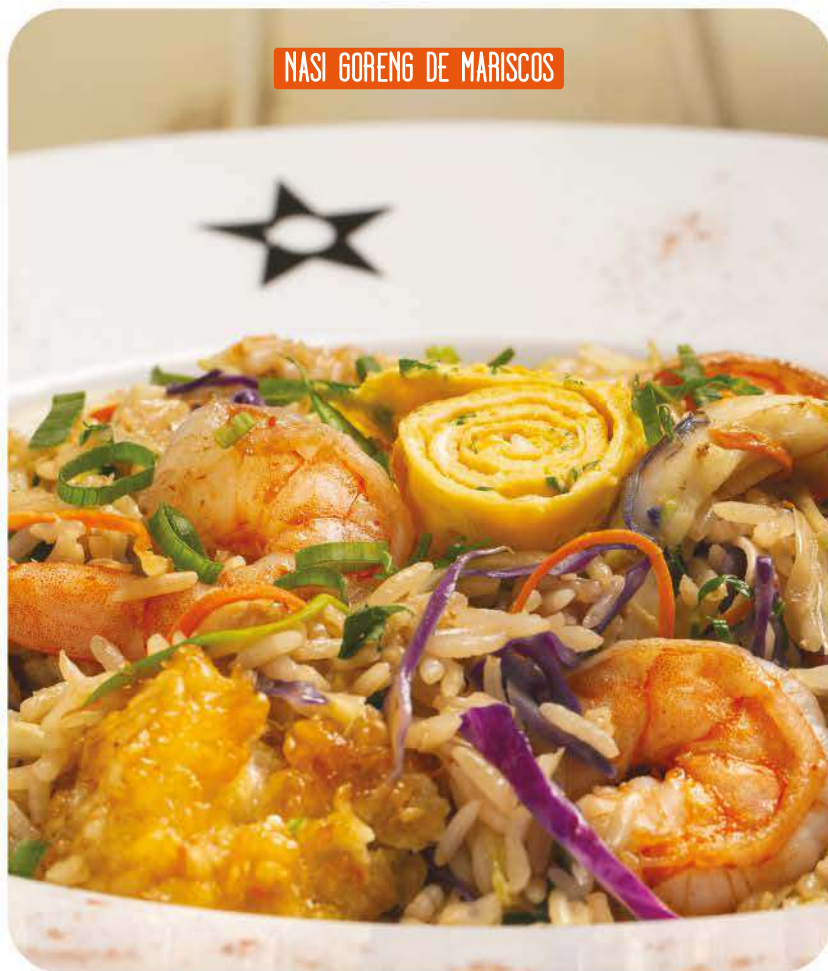
¢ 5.490

### NASI GORENG MIXTO

Res, pollo, camarón.

¢ 8.190

*El Nasi Goreng es un plato típico de Indonesia*



NASI GORENG DE MARISCOS

## ..... YAKIMESHI MIXTO .....



Arroz frito japonés con vegetales, pollo, carne y camarón; soya, aceite de ajonjolí, huevo y cebollín.

¢ 8.590

\*Precios con IVA y cargo del 10% por servicio incluidos.



..... 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

€ 5.690

MANDARÍN  
DE POLLO

€ 6.390

MANDARÍN  
DE LOMITO

€ 7.400



MANDARÍN DE POLLO



\*Precios con IVA y cargo del 10% por servicio incluidos.



# 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.

*Otro clásico del Sudeste Asiático.*



**STIR FRY DE LOMITO**  
€ 9.200



**STIR FRY DE CAMARÓN**  
€ 8.750



**STIR FRY DE POLLO  
CON SEMILLAS DE MARAÑÓN**  
€ 6.900

## .... THAI STIR FRY ....

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

**🔥 STIR FRY THAI DE POLLO**  
€ 6.600

**🔥 STIR FRY THAI DE LOMITO**  
€ 6.890



\*Precios con IVA y cargo del 10% por servicio incluidos.



# DELICIOSOS TERIYAKIS

Teriyaki es una técnica de cocción ancestral japonesa, donde “Teri” significa brillo con salsa y “Yaki” asado, carnes, aves y pescados. Todos los Teriyaki van sobre una cama de arroz blanco.

AQUÍ  
SE COME  
RICO

Marinado en sal, pimienta, ajo y jengibre, sellado a la plancha con salsa teriyaki, servido sobre arroz blanco, vegetales frescos al wok, ajonjolí y culantro.

SALMÓN

TERIYAKI  
DE POLLO  
¢ 7.590

TERIYAKI  
DE LOMITO  
¢ 8.990

TERIYAKI  
DE FILETE DE SALMÓN  
¢ 8.990



POLLO



LOMITO

\*Precios con IVA y cargo del 10% por servicio incluidos.



# AUTÉNTICOS DOMBURIS

## DOMBURI LOMITO NACION

Lomito de res a la parrilla con ajo, jengibre, sal, pimienta y vegetales frescos al wok, con cebollín sobre arroz blanco, con salsa teriyaki y salsa nacion.

€8.300

*Toma su nombre de la región china Szechuan, donde su especia principal lleva el mismo nombre.*



## DOMBURI POLLO AL CURRY

Filete de pollo al curry, marinado con leche de coco, una pizca de chile, ajo y vegetales sellados al wok, sobre arroz blanco con un toque de cebollín.

€6.890

## DOMBURI POLLO SZECHUAN

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

€6.590

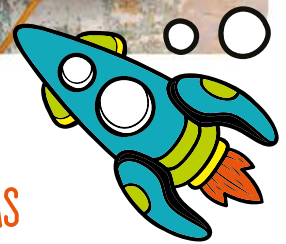


## DOMBURIS

*Domburi significa literalmente "cuenco" y es un plato típico de Japón. Consiste en un cuenco que contiene pescado, carne o pollo, vegetales y otros ingredientes, servidos sobre arroz blanco.*



# LA NACION DE LOS NIÑOS



## SATAYS MIXTAS

Brocheta de pollo y brocheta de lomito a la plancha acompañadas con papas fritas y una brocheta de queso. Servida con mayonesa de jengibre. Incluye bebida.

€ 6.190



## POLLO SZESHUAN

Pechuga de pollo empanizada con harina de arroz y cubierta de ajonjolí. Acompañado con papas fritas y una brocheta de queso. Servida con mayonesa de jengibre. Incluye bebida.

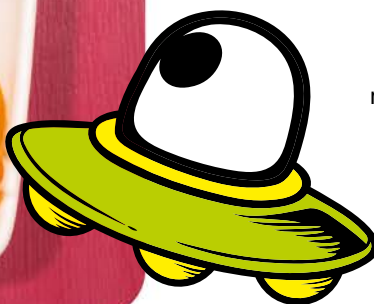
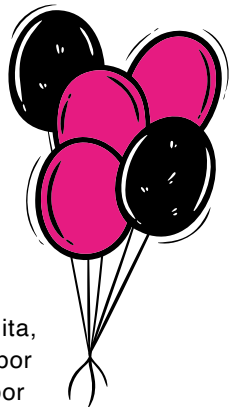
€ 6.190



## EL PEQUEÑO SAMURAI ROLL

Camarón empanizado, mezcla de cangrejo dinamita, queso crema y aguacate por dentro. plátano maduro por fuera con salsa teriyaki y ajonjolí. Incluye Bebida.

€ 6.190



\*Precios con IVA y cargo del 10% por servicio incluidos.



# ORIGINALES ROLLOS

(Los platos de pescado pueden contener espinas)

Este  
ROLLO  
vale la  
PENA

## 1. SOY NACION



## 2. MAO TSE ATÚN



## 3. AMOR DISCO



### 1. SOY NACION (empanizado)

Pescado empanizado - camarón empanizado - aguacate - cebollín - masago - queso crema - salsa dulce nacion - mayonesa nacion con jengibre.  
€ 7.550

### 2. MAO TSE ATÚN

Atún fresco - aguacate - cebollín - furikake - mayonesa de wasabi - envuelto en atún fresco - alfalfa - salsa chipotle (picante).  
€ 8.190

### 3. AMOR DISCO

Salmón fresco - atún fresco - aguacate - cebollín - chile dulce - salsa chipotle (picante) por dentro - topping de crujiente de zanahoria - salsa dulce nacion.  
€ 7.700

### 4. ZENSACIÓN (empanizado)

Salmón empanizado - aguacate - queso crema - plátano maduro frito - salsa chipotle (picante) - crujiente de zanahoria - salsa dulce nacion.  
€ 7.590

### 5. 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.  
€ 7.290

### 6. ROLL ROYS

Salmón fresco - aguacate - cebollín - queso crema - furikake - envuelto en salmón fresco - topping de mezcla dinamita (cangrejo) - salsa de naranja y miel.  
€ 9.990

## 4. ZENSACIÓN



## 5. SUSHITA ROLL



## 6. ROLL ROYS





# Forma parte de esta NACION

(Los platos de pescado pueden contener espinas)



7. ATOMIKO



8. 600 SUKI



9. YOSI TOY BUENO

## 7. ATÓMIKO

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

€ 9.890

## 10. DINAMITA VIETNAMITA

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

€ 7.590

## 8. 600 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.

€ 8.690

## 11. DRAGON FLY BOMBAY

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

€ 8.350

## 9. YOSI TOY BUENO

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

€ 9.550

## 12. GOOD MORNING VIETNAM (empanizado)

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

€ 7.290



10. DINAMITA VIETNAMITA



11. DRAGON FLY BOMBAY



12. GOOD MORNING VIETNAM



# ORIGINALES ROLLOS

(Los platos de pescado pueden contener espinas)

13. POKE ROLL



13. 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

€ 8.890

16. MR MIYAGI

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

€ 5.990

14. KOMODO CROCANTE



14. 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

€ 6.490

15. FUJI DELI



15. FUJI DELI (vegetariano)

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

€ 5.490

18. UNAGI SHANGHAI

Anguila - cangrejo - masago - pepino - queso crema - envuelto en aguacate - topping de ajonjolí - salsa dulce nacion.

€ 9.990

16. MR MIYAGI



17. SAKE MATE



18. UNAGI SHANGHAI





# Forma parte de esta NACION

(Los platos de pescado pueden contener espinas)



19. HO CHI MINH



20. EL JAPONÉS



21. LA GRAN MURALLA



22. TAO ROLL

## 19. HO CHI MINH

Salmón fresco - banano tempura - mango - queso crema - aguacate - topping de crujiente de platanitos - salsa dulce nacion - mayonesa de wasabi.

€ 6.990

## 22. TAO ROLL

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

€ 7.300

## 20. EL JAPONÉS

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

€ 7.990

## 23. FILIPINA (empanizado)

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

€ 6.990

## 24. KYOTO

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

€ 9.390

## 21. 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

€ 9.290

## 25. PANDA!

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

€ 7.990



23. FILIPINA



24. KYOTO



25. PANDA!



# ORIGINALES ROLLOS

(Los platos de pescado pueden contener espinas)



26. TIBETANO



27. BANGKOK DE CAMARÓN



28. EMPERADOR



29. KAMPAI

## 26. TIBETANO

Pescado empanizado - mezcla dinamita (cangrejo) - aguacate - queso crema - envuelto en salmón fresco - furikake - topping de cebollín - salsa dulce nacion - salsa de naranja y miel.  
**₡ 8.990**

## 27. BANGKOK DE CAMARÓN

Camarón empanizado - aguacate - queso crema - envuelto en cangrejo - mayonesa sriracha - salsa dulce nacion.  
**₡ 8.790**

## 28. 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**

## 29. KAMPAI

Kanikama - aguacate - ensalada de algas - masago - queso crema - envuelto en salmón fresco - mayonesa wasabi - salsa dulce nacion.  
**₡ 9.890**

## 30. FILADEL FIA

Salmón fresco - aguacate - queso crema - envuelto en aguacate - topping de ajonjolí.  
**₡ 7.290**

## 32. 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.  
**₡ 9.600**

## 31. SPICY TUNA

Atún - cebollín - envuelto en aguacate - salsa chipotle.  
**₡ 6.790**



30. FILADEL FIA



32. GODZILLA



31. SPICY TUNA



# FABULOSOS TEMAKIS

## TEMAKI DE SALMÓN

Salmón, pepino, aguacate,  
queso crema, arroz y ajonjolí.

€ 5.890

## TEMAKI DE CANGREJO

Cangrejo, pepino, aguacate,  
queso crema, arroz y ajonjolí.

€ 5.690

## TEMAKI DE CAMARÓN

Camarón, pepino, aguacate,  
queso crema, arroz y ajonjolí.

€ 5.890



(CONOS)  
1 pieza

# EXQUISITOS NIGIRIS

## NIGIRI DE ANGUILA

€ 2.490\*

## NIGIRI DE SALMÓN FRESCO

€ 1.990\*

## NIGIRI DE ATÚN FRESCO

€ 1.990\*

## NIGIRI DE CAMARÓN

€ 1.990\*

\*Por pieza



(PIEZAS)  
1 pieza

# DELICIOSOS SASHIMIS

## SASHIMI COMBINACIÓN

Atún - salmón fresco -  
cangrejo - camarón.

€ 13.790

## SASHIMI SALMÓN FRESCO

€ 9.750

## SASHIMI ATÚN FRESCO

€ 8.690



\*Precios con IVA y cargo del 10% por servicio incluidos.



# MENÚ KETO

Certificados por 



## ENSALADA DE ALGAS WAKAME

Pepino en julianas, algas wakame, limón, pimienta, aceite de ajonjolí, polvo togarashi y ajonjolí.  
**€ 8.190**



## ENSALADA NACION

Deliciosa combinación de carne de cangrejo, ensalada de algas, trocitos de salmón fresco, aguacate, ajonjolí, aderezada con mayonesa y polvo togarashi.  
**€ 8.150**



## SUSHITA ROLL

Salmón fresco, camarones al vapor, mezcla dinamita (cangrejo), aguacate, envuelto en salmón fresco, mayonesa de ají amarillo (picante) y cebollín.  
**€ 7.290**



## MAO TSE ATÚN

Atún fresco, aguacate, cebollín, furikake, envuelto en atún fresco, con topping de alfalfa y mayonesa chipotle (picante).  
**€ 8.190**



## FILADELFA

Salmón fresco, aguacate, queso crema y ajonjolí.  
**€ 7.290**



## ROLL ROYS

Salmón fresco, aguacate, cebollín, queso crema, envuelto en salmón fresco, mezcla dinamita (cangrejo) y furikake.  
**€ 9.990**



## TEMAKI DE SALMÓN

Salmón, pepino, aguacate, ajonjolí y queso crema  
**€ 5.890**

## TEMAKI DE CANGREJO

Cangrejo, pepino, aguacate, ajonjolí y queso crema  
**€ 5.690**

## SASHIMI COMBINACIÓN

Atún, salmón fresco, cangrejo, camarón.  
**€ 13.790**



**SASHIMI DE SALMÓN FRESCO € 9.750**

**SASHIMI DE ATÚN FRESCO € 8.690**

\*Precios con IVA y cargo del 10% por servicio incluidos.



# AUTÉNTICOS POKES

SABORES NUEVOS

QUE ENAMORAN!

## ¿Sabías QUÉ?

El poke es un plato originario de Hawái, 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 de jengibre y salsa ponzu.

€ 8.900

### ... POKE DE ATÚN ...

Mezcla perfecta de atún fresco con especias, acompañado de vegetales, edamame, wakame, repollo morado, maíz, nori, aguacate y zanahoria, sobre una cama de arroz aderezado con mayonesa de sriracha (picante) y salsa ponzu.

€ 7.900

### ... POKE DE POLLO ...

Magnífico salteado de pollo a la plancha, acompañado de vegetales, wakame, pepino, zanahoria, edamame, maíz, aguacate, cebollín y repollo morado aderezado con salsa de culantro y limón y un toque de mayonesa de jengibre.

€ 6.900





# IRRESISTIBLES POSTRES

## WONTON DE QUESO Y DULCE DE LECHE

Con helado de vainilla  
y salsa de frutos rojos.

€ 4.390

## BANANO TEMPURA

Con helado de vainilla.

€ 3.790

## BROWNIE DE CHOCOLATE CON CARAMELO

Servido con helado  
de vainilla.

€ 3.790

..... Dulce .....

# ASIA



## BABY BUN

Pan Bao frito relleno de dulce  
de leche, cubierto con azúcar  
en polvo, acompañado de  
helado de vainilla y salsa de  
frutos rojos. ¡WOW!

€ 3.990

## SUSHI DE BANANO CON NUTELLA

Trozos de banana envueltos  
en nutella con arroz tostado  
alrededor. servido sobre una  
base de jalea de moras.

€ 4.390



REFRESCANTES

# JUGOS NATURALES



JUGO DE FRESA

€ 2.750

JUGO NACION  
NARANJA PIÑA  
ALBAHACA Y MIEL

€ 2.890

JUGO DE MANZANA VERDE  
PIÑA Y JENGIBRE

€ 2.690

LIMONADA DE HIERBA BUENA

€ 2.690

LIMONADA CON MIEL

€ 2.690

NARANJADA NACION

€ 2.690

JUGO DE PIÑA  
LIMÓN Y COCO

€ 2.690

*Exótica combinación  
de frutas naturales  
para un toque único y  
refrescante a cualquier  
hora del día.*

*Todos 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.*



# INFUSIONES *Mágicas*

*El té fue llevado de China a Japón por monjes budistas como medicina natural.*



## TÉ VERDE JAPONÉS

hierbabuena,  
té verde y albahaca.

₡ 1.850

## INFUSIÓN DE MANZANA

con hierbas  
aromáticas frescas.

₡ 1.990

## INFUSIÓN DE FLOR DE JAMAICA Y FRUTAS

₡ 1.990

## INFUSIÓN DE JENGIBRE Y MIEL

₡ 1.990

# AROMÁTICOS CAFÉS

## AMERICANO

₡ 1.490

## ESPRESSO

₡ 1.490

## CAPPUCCINO

₡ 1.990

## LATTE

₡ 1.990

# CLÁSICAS *bebidas*

## AGUA EMBOTELLADA

₡ 1.590

## GASEOSA

₡ 1.690

## TROPICALES O FUZE TEA

₡ 1.590

\*Precios con IVA y cargo del 10% por servicio incluidos.



# SEDUCTORES COCTELEZ



## SANGRÍA DE MANGO

copa **₡ 3.700** media jarra **₡ 5.990**  
jarra **₡ 8.750**

## SANGRÍA

copa **₡ 3.700** media jarra **₡ 5.990**  
jarra **₡ 8.750**

## SAKERINHA CRANBERRY

sake, cranberry, limón, azúcar.  
**₡ 3.990**

## CUBA LIBRE

**₡ 3.990**

## COCTEL NACION CON VODKA

piña, naranja, albahaca y vodka frozen  
**₡ 3.990**

## MOSHISO NACION

sake, limón, azúcar, jengibre,  
y hierbabuena.  
**₡ 3.990**

## DRY MARTINI

**₡ 3.990**

## MARGARITA

**₡ 3.990**

## SAKERINHA

sake, limón, azúcar.  
**₡ 3.990**

# COCTELES NACION

-CONTIENEN ALCOHOL-



## TROPICAL MOJITO

**₡ 4.600**



## TROPICAL ENERGY

**₡ 5.200**



## MOSCOW MULE

**₡ 5.200**

\*Precios con IVA y cargo del 10% por servicio incluidos.



# INFALTABLES CERVEZAS



¢ 2.950



¢ 2.790



¢ 2.100



¢ 2.100



¢ 2.790



¢ 3.390



¢ 3.390



¢ 2.690



¢ 3.600



¢ 2.900

# INTENSOS LICORES

## WHISKY OLD PARR

trago ¢ 4.100 botella ¢ 68.000

## VODKA SMIRNOFF

trago ¢ 1.650 botella ¢ 16.500

## RON FLOR DE CAÑA 7 AÑOS

trago ¢ 2.500 botella ¢ 30.000

## WHISKY OLD PARR SUPERIOR

trago ¢ 5.900 botella ¢ 80.000

## VODKA GREY GOOSE

trago ¢ 3.900 botella ¢ 72.000

## RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS

trago ¢ 3.800 botella ¢ 35.000

## WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA

trago ¢ 3.900 botella ¢ 68.000

## BOMBAY SHAPIRE

trago ¢ 3.000 botella ¢ 32.000

## RON BACARDI 8 AÑOS

trago ¢ 3.100 botella ¢ 32.000

## WHISKY BUCHANAN'S 12 AÑOS

trago ¢ 3.700 botella ¢ 64.000

## GINEBRA TANQUERAY

trago ¢ 2.400 botella ¢ 28.500

## RON BACARDI CARTA BLANCA

trago ¢ 2.590

## WHISKY BUCHANAN'S 18 AÑOS

trago ¢ 7.800 botella ¢ 99.000

## TEQUILA PATRÓN

trago ¢ 4.800 botella ¢ 80.000

## TEQUILA DON JULIO REPOSADO

trago ¢ 5.100 botella ¢ 75.000

# SUGESTIVOS VINOS

## CASILLERO DEL DIABLO TINTO

¢ 4.790 Copa ¢ 21.000 Botella



¢ 5.700 Copa ¢ 26.000 Botella

## MARQUES DE CÁCERES

¢ 5.900 Copa ¢ 32.000 Botella

## CASILLERO DEL DIABLO BLANCO

¢ 4.790 Copa ¢ 21.000 Botella



¢ 5.700 Copa ¢ 26.000 Botella

## SAKE

¢ 4.200 Copa ¢ 16.900 Botella

\*Precios con IVA y cargo del 10% por servicio incluidos.

GRACIAS POR VENIR A  
NACIONSUSHI



SUSHI + SABORES DEL SUDESTE ASIÁTICO



# VISA DE ENTRADA

... ENTRADA, PLATO FUERTE, POSTRE Y BEBIDA ...

1

## VEGETARIANO

Edamames,  
Arroz Mandarín de Vegetales,  
Postre del día y Bebida\*  
**₡5.900**

2

Edamames,  
Teriyaki de Pollo,  
Postre del día y Bebida\*  
**₡6.900**

3

3 Gyozas,  
Arroz Nasi Goreng de Pollo,  
Postre del día y Bebida\*  
**₡7.600**

4

3 Gyozas,  
Rollo Soy Nacion,  
Postre del día y Bebida\*  
**₡7.900**

5

Edamames,  
Ensalada Teriyaki,  
Postre del día y Bebida\*  
**₡7.900**

6

3 Gyozas,  
Rollo Gran Muralla,  
Postre del día y Bebida\*  
**₡9.300**

7

Plátano Tempura,  
Rollo Kyoto,  
Postre del día y Bebida\*  
**₡9.600**

8

3 Gyozas,  
Rollo Godzilla,  
Postre del día y Bebida\*  
**₡9.700**

\*Gaseosa *Coca-Cola* o **fuzetea**

Este menú aplica de Lunes a Viernes de 12md a 3pm, excepto días feriados.  
Precios con impuesto de venta y cargo del 10% por servicio incluido.



# GLOSARIO

## DADAI:

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

## DOMBURIS:

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.

## GYOSAS:

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

## HOISIN:

Salsa típica de la cocina china y vietnamita.

## KAMPAI:

“¡Salud!” Se utiliza al realizar un brindis de manera literal significa “vaciar la copa”.

## 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.

## MANDARIN:

Un mandarín era un burócrata de la China imperial, y también durante el período monárquico en Vietnam en que el sistema de exámenes imperiales y burócratas estudiosos fue adoptado bajo influencia 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 “Capelin”, 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.

## NASI GORENG:

Es un plato de arroz típico de cocina indonesia y cocina de Malasia, es una versión del arroz frito, que es lo que significa en los dos idiomas: indonesio y malayo.

## NAMPLA:

Condimento derivado del pescado fermentado.

## 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 de la ciudad Si Racha, ubicada en Tailandia.

## 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, al juntar el prefijo “yaki” (freír o cocinar) y “meshi” 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 FORMAR PARTE  
DE NUESTRA NACION



