



HONDURAS

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 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 salneros.





★
TENTADORAS
ENTRADAS



PIZZAS NACION

¡en esta nación también hay pizza!

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
L 475

PIZZA DE SALMÓN FRESCO
L 475

PIZZA DE ATÚN
L 325

PIZZA DE VEGETALES
L 350

PIZZA DE CANGREJO
L 350



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.
L 225

SPRING ROLL DE POLLO
Dos unidades rellenas de pollo y vegetales frescos. Acompañadas con salsa de chile morrón.
L 210

SPRING ROLL DE VEGETALES
Dos unidades rellenas de vegetales frescos. Acompañadas con salsa de chile morrón.
L 210



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 L 250
POCKETS DE SALMÓN L 250



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 L 165
- DE POLLO L 165
- DE SALMÓN L 185

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, cubierto con un toque de masago. (3 unidades)

L 250



BROCHETAS DE QUESO

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

L 170

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

GYOZAS DE POLLO (5 unidades)
L 185

GYOZAS DE CERDO (5 unidades)
L 200

GYOZAS MIXTAS
(3 GYOZAS DE POLLO + 3 GYOZAS DE CERDO)
L 225



*clásicos
pinchos de asía,
preparados
a la parrilla.*

SATAYS



SATAY DE POLLO

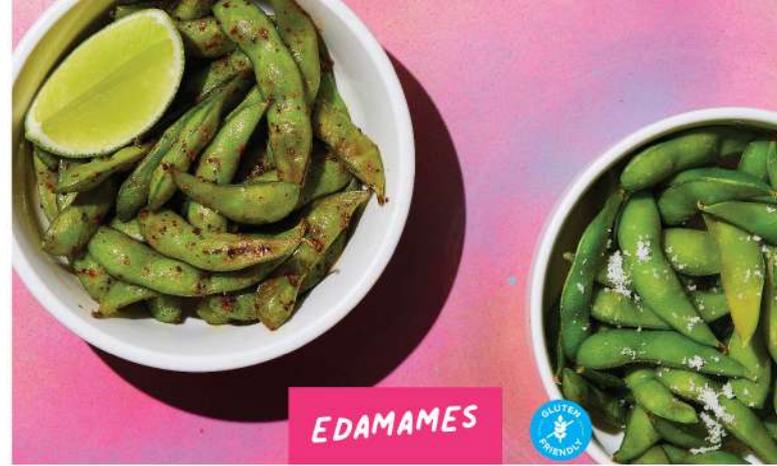
Con salsa de maní.
(2 unidades)

L 150

SATAY DE CAMARÓN

Con salsa vietnamita con maní.
(2 unidades)

L 185



EDAMAMES



EDAMAMES CLÁSICOS

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

L 185

EDAMAMES THAI

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

L 200



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.

L 325

*típicos
del noreste
de tailandia,
camboya y laos.*



TACOS LAAB



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

DE POLLO L 215 DE LOMO L 250 MIXTO L 275



*procedente de los
pescadores de la
isla de homawe,
japón.*

TATAKI DE ATÚN



Medallones 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.

L 325

fantástica
fusión moderna
de las culturas
nipona
y tailandesa.



★
CRUJIENTES
TEMPURAS

YASAI TEMPURA

Delicados cortes de cebolla, chile morrón, berenjena, plátano, baby corn y zucchini en julianas japonesas. Acompañados de salsa de soya y salsa dulce nacion.

L 225

NACION TEMPURA

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

L 285

PLÁTANO TEMPURA

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

L 175

EBI TEMPURA

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

L 285

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.

L 340

WRAP DE SALMÓN

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

L 425

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.

L 325





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.

★
ESPECTACULARES
BAOS



BAOS DE CERDO

Pan hervido relleno de cerdo y vegetales mixtos envuelto en una salsa agri dulce.
(2 unidades)
L 250



BAOS DE PESCADO

Pan hervido relleno de pescado apanado, cebolla morada y mayonesa de cilantro y limón.
(2 unidades)
L 250



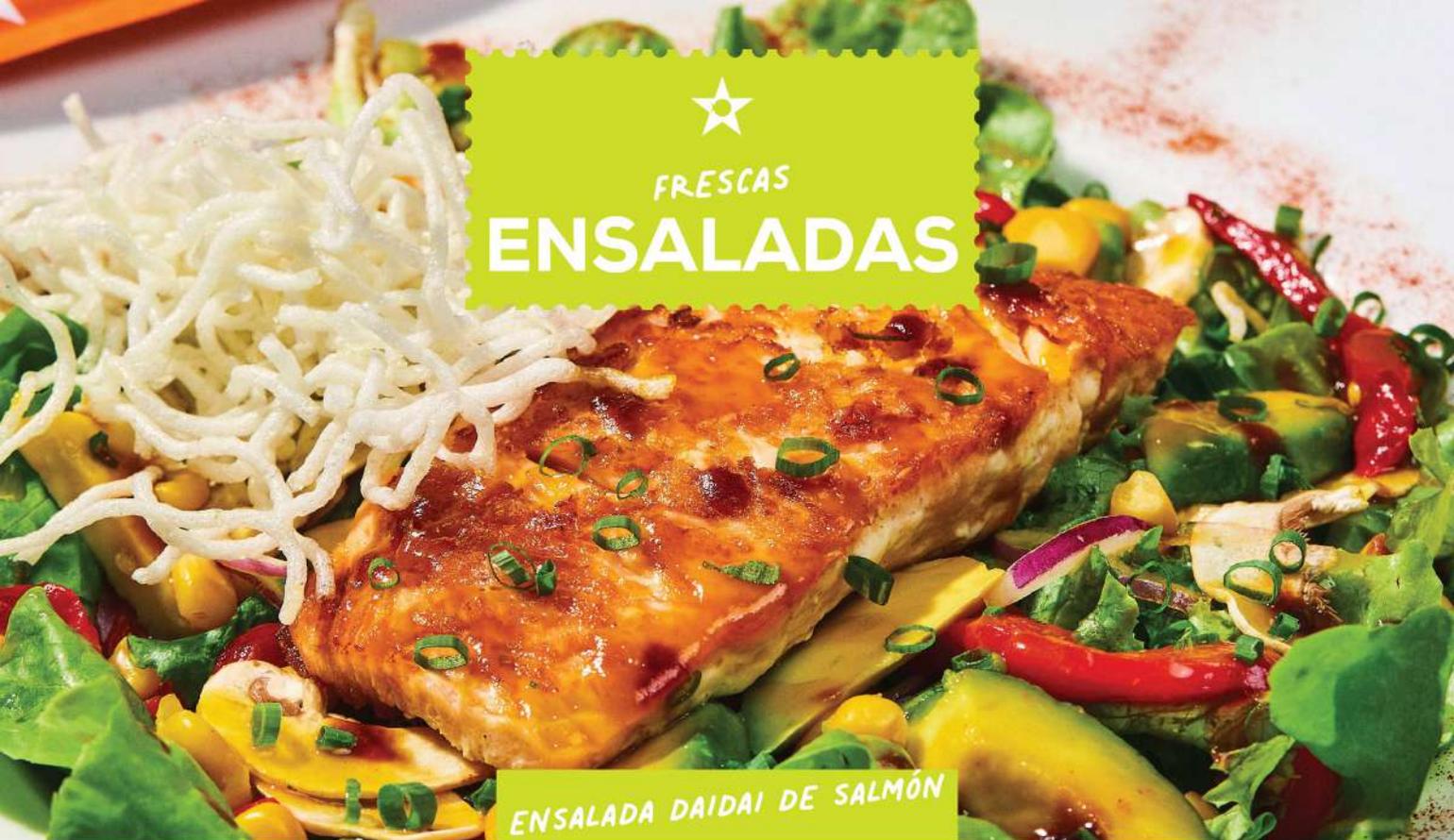
BAOS DE CAMARÓN

Pan hervido relleno de camarones crocantes, zucchini y aderezo de mayonesa de jengibre con masago.
(2 unidades)
L 250



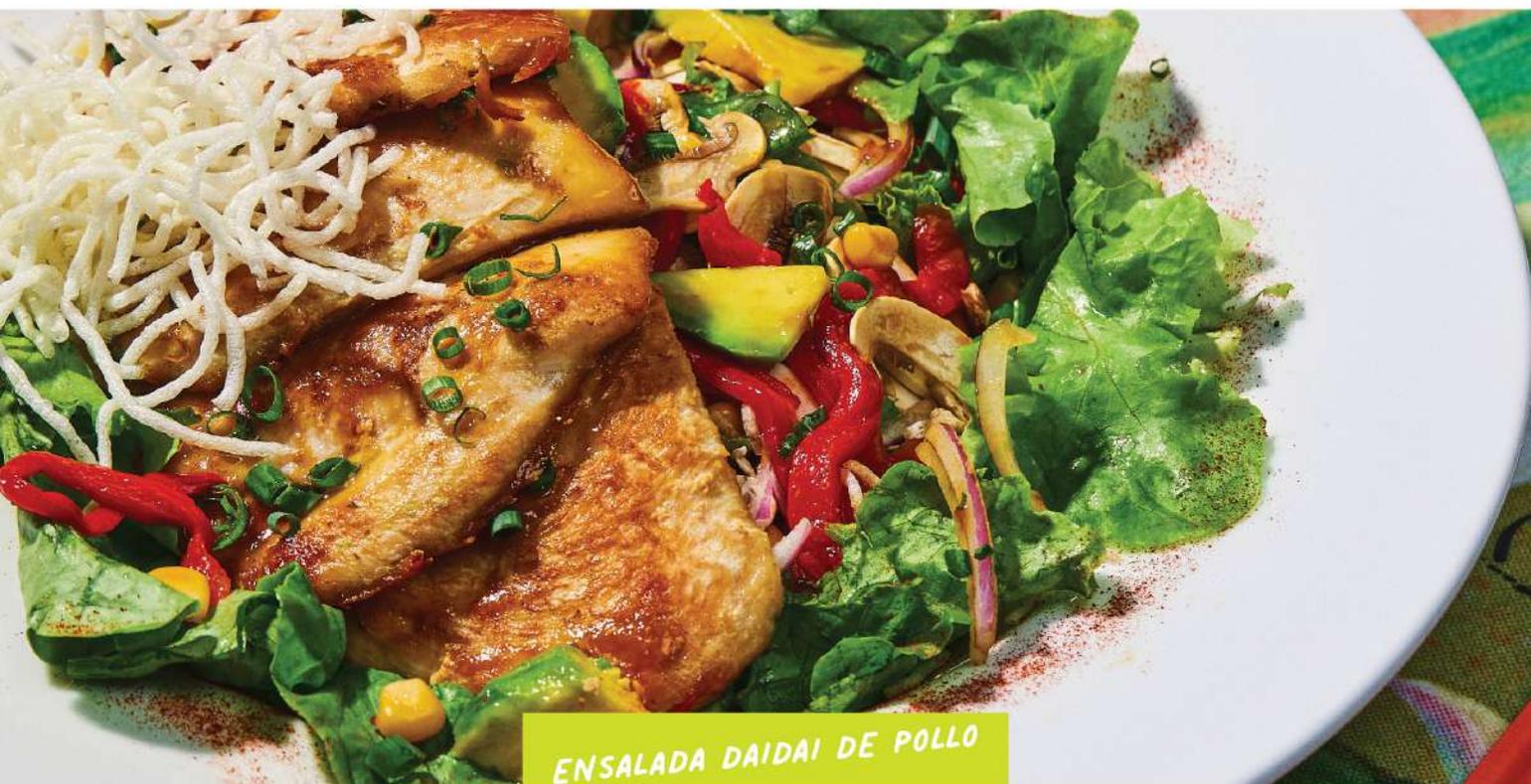
BAOS DE POLLO

Pan hervido relleno de pechuga de pollo, bok choy, salsa agri dulce y ajonjolí.
(2 unidades)
L 250



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

L 400



Pechuga de pollo marinada en salsa teriyaki y sellada a la parrilla sobre mix de lechugas frescas, cebolla morada, chile morrón asado, aguacate y maíz. Aderezada con vinagre balsámico, salsa dulce nacion y ajonjolí.

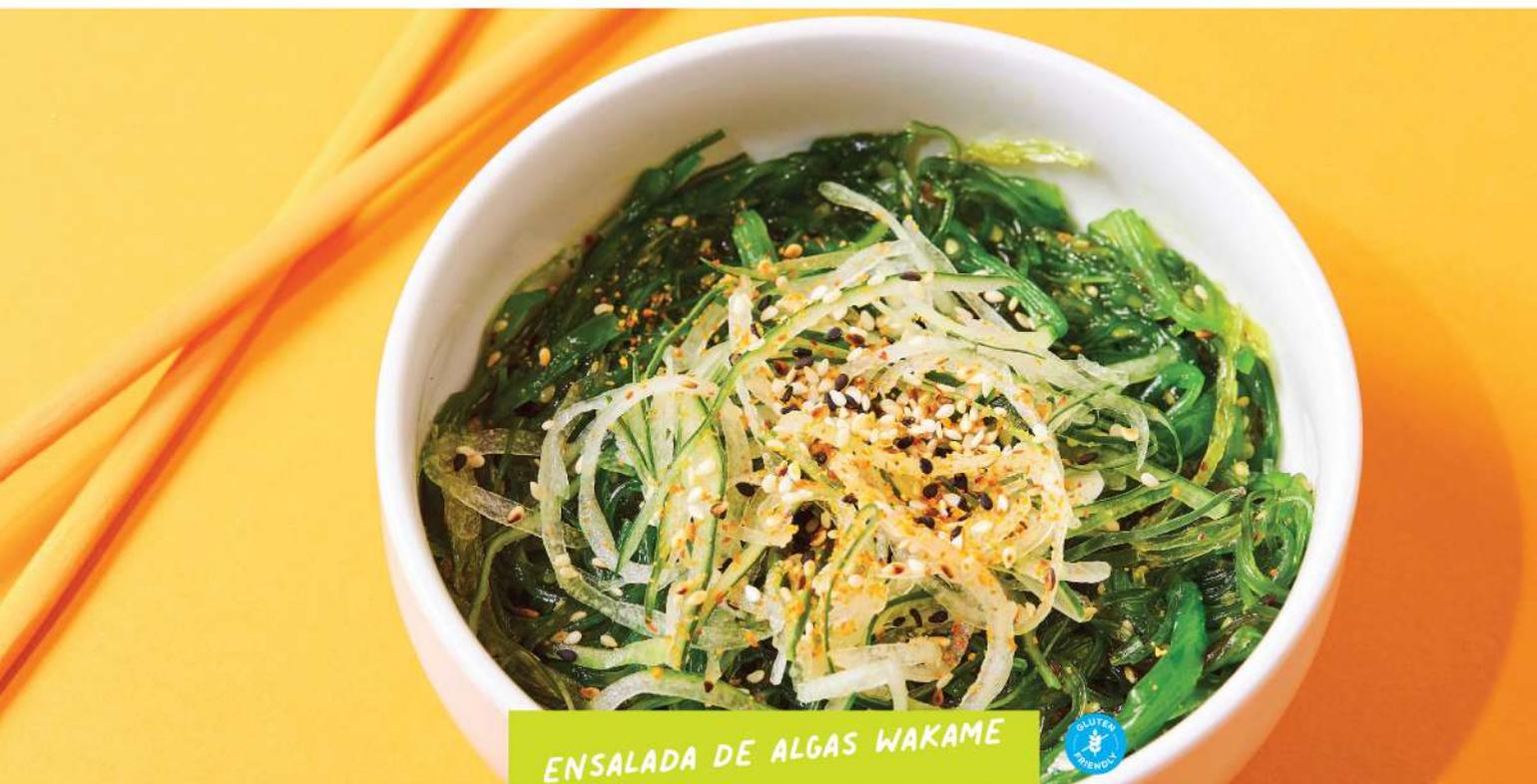
L 285



ENSALADA NACION

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

L 350



ENSALADA DE ALGAS WAKAME

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

L 250



★
SAGRADAS
SOPAS

TOM KHA GAI



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

L 250

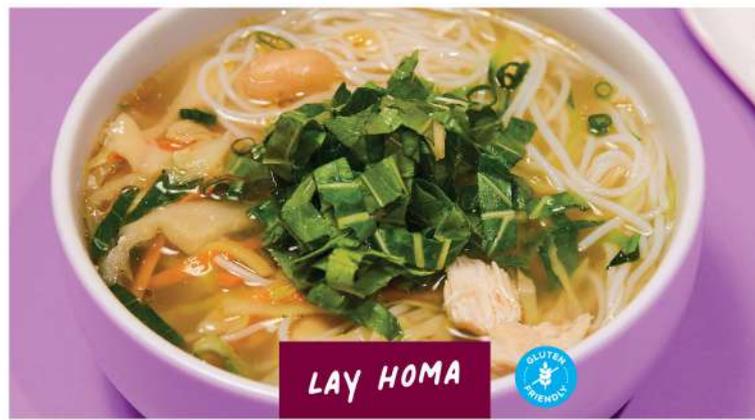


MISO NACION



Tradicional sopa japonesa de pasta miso con repollo chino, hongos, fideos de arroz y tofu. Cubierto con cebollina.

L 210

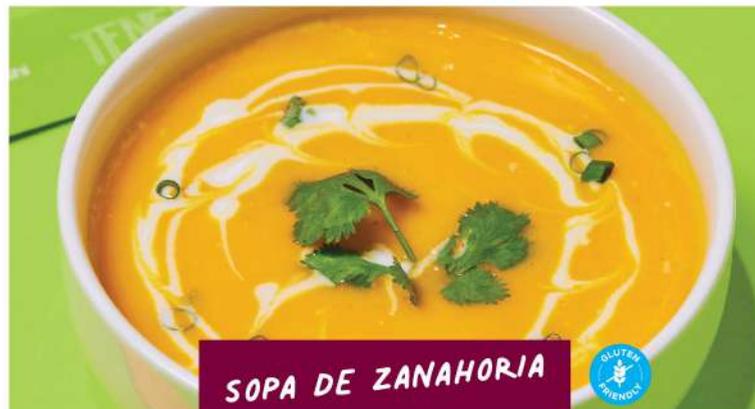


LAY HOMA



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

L 200



SOPA DE ZANAHORIA



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

L 180



PASTA DE FIDEOS DE ARROZ THAI CON CERDO

Cerdo, fideos de arroz y vegetales mixtos salteados al wok con salsa oriental.

Cubierto con un huevo pochado.

L 285

deliciosa y tierna carne de cerdo hecha en cocción lenta.



TRADICIONALES PAD THAIS

Clásico plato tallandés, preparado al wok a base de fideos de arroz y vegetales.



PAD 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.

L 385



PAD THAI VEGETARIANO
L 325



PAD THAI DE POLLO
L 325



PAD THAI DE FILETE DE RES
L 425



LA SALSA DE LOS PAD THAIS CONTIENE MANÍ.



INOLVIDABLES PAD KEE MAO

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

PAD KEE MAO DE POLLO
L 350



PAD KEE MAO DE CARNE
L 385



PAD KEE MAO DE MARISCOS
L 425





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
L 275

NASI GORENG DE VEGETALES
L 210

NASI GORENG DE MARISCOS
L 350

NASI GORENG MIXTO
Res, pollo y camarón.
L 350

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



YAKIMESHI MIXTO

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

L 325



ARROZ CANTONÉS CON CERDO

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

L 350

deliciosa y tierna carne de cerdo hecha en cocción lenta.

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.

L 275

STIR FRY DE RES

L 350

STIR FRY DE CAMARÓN

L 350

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 cubierto con un huevo frito.

STIR FRY THAI DE POLLO

L 275

STIR FRY THAI DE RES

L 350





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**
L 425

**TERIYAKI
DE FILETE DE RES**
L 375

**TERIYAKI
DE POLLO**
L 300

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



CLÁSICO DONBURI

POLLO AL CURRY NACION

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

L 300

★
MENÚ
KETO



ENSALADA DE ALGAS WAKAME

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

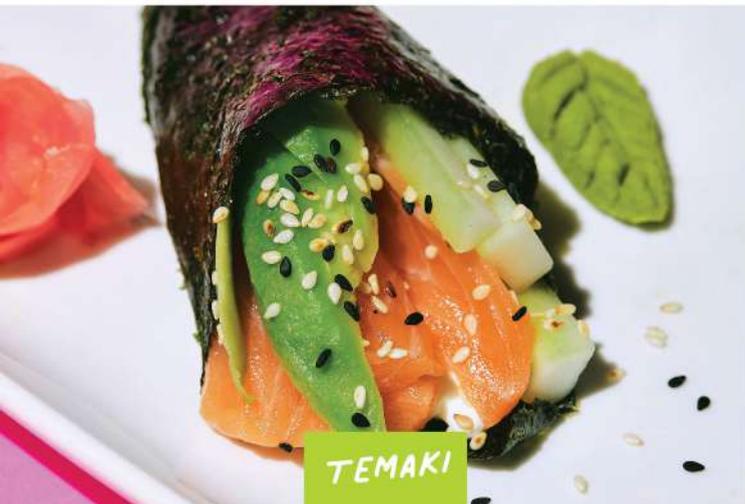
L 250



ENSALADA NACION

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

L 350



TEMAKI

TEMAKI DE SALMÓN

Salmón, pepino, aguacate y queso crema.

L 250

TEMAKI DE CANGREJO

Cangrejo, pepino, aguacate y queso crema.

L 250



SASHIMI

COMBINACIÓN

Atún, salmón fresco, cangrejo y camarón.

L 475

SALMÓN FRESCO

L 450

ATÚN FRESCO

L 450



SATAYS

SATAY DE POLLO

Con salsa satay de maní. (2 unidades)

L 175



SATAY DE CAMARÓN

Con salsa vietnamita con maní. (2 unidades)

L 195



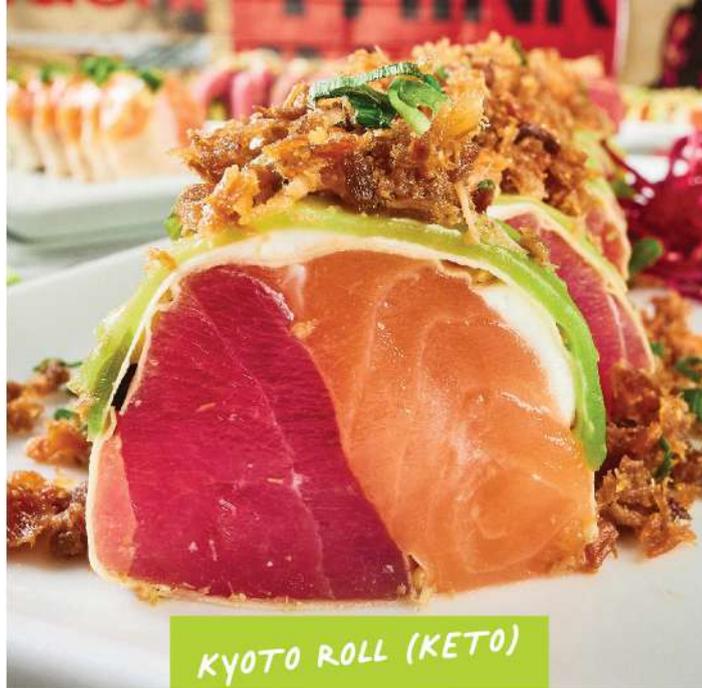
ENVUELTOS EN
HOJA DE SOYA

MAMENORI



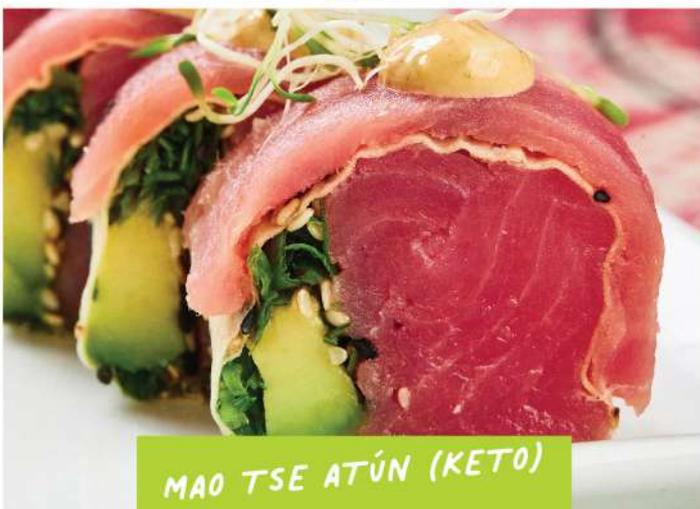
SUSHITA ROLL (KETO)

Mamenori - salm3n fresco - camarones al vapor
mezcla dinamita (cangrejo desmechado y mayonesa) - aguacate
envuelto en salm3n fresco - mayonesa de aji amarillo - cebollina
L 385



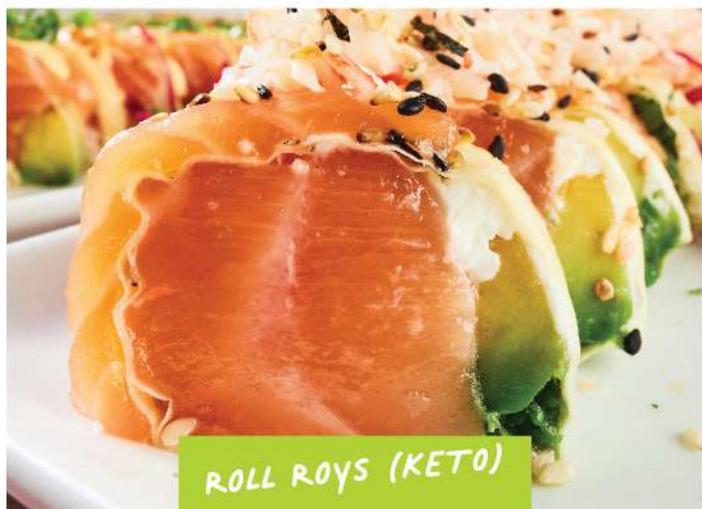
KYOTO ROLL (KETO)

Mamenori - at3n - salm3n fresco - queso crema
cubierto de aguacate - crujiente de salm3n - cebollina
L 450



MAO TSE AT3N (KETO)

Mamenori - at3n fresco - aguacate - cebollina - furikake
envuelto en at3n fresco - alfalfa - salsa chipotle - mayonesa
L 385



ROLL ROYS (KETO)

Mamenori - salm3n fresco - aguacate - cebollina - queso crema
envuelto en salm3n fresco - mezcla dinamita (cangrejo desmechado
y mayonesa) - furikake
L 425



AT3MICO NAGASAKI (KETO)

Mamenori - salm3n fresco - aguacate - queso crema
ensalada de algas - masago
L 425



FILADELFIA (KETO)

Mamenori - salm3n fresco - aguacate - queso crema - ajonjol3
L 275

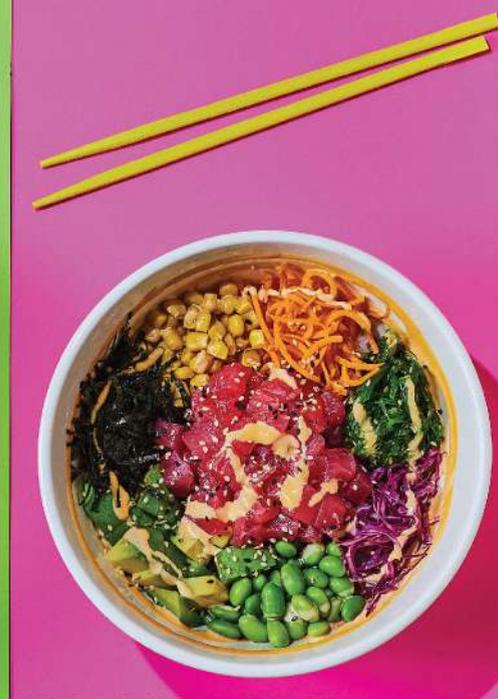


NUESTROS

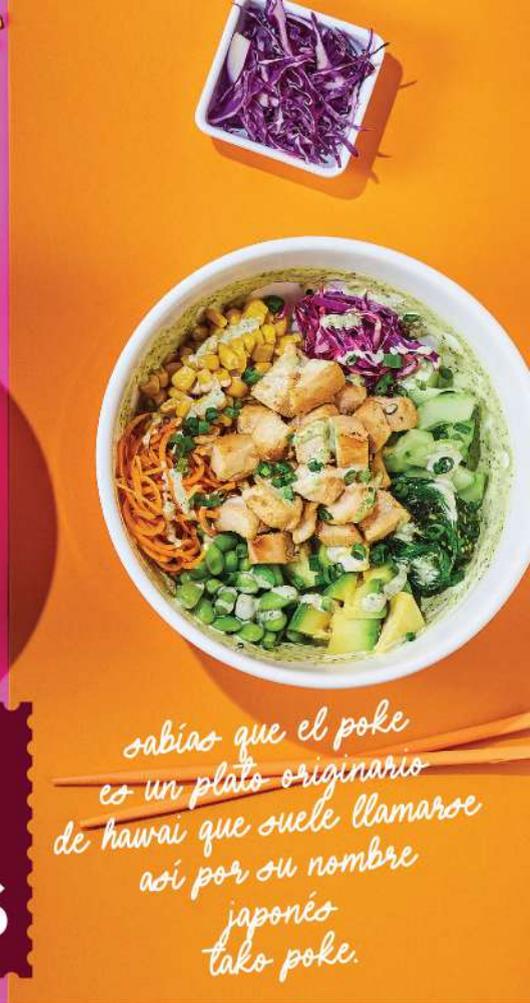
ROLLOS KETO



sabores que enamoran!



★
AUTÉNTICOS
POKE BOWLS



sabias que el poke es un plato originario de hawaii que suele llamarse así por su nombre japonés tako poke.

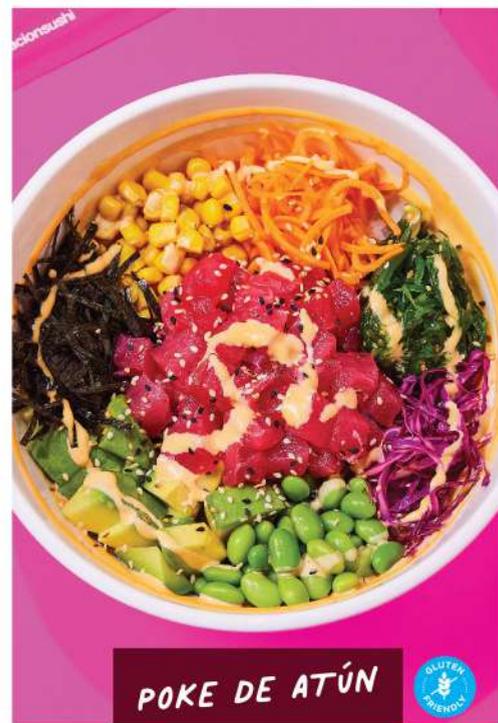


POKE DE SALMÓN



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.

L 390

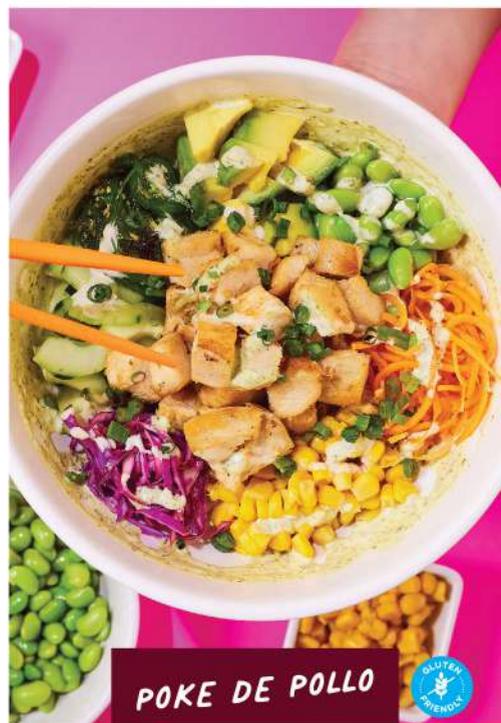


POKE DE ATÚN



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.

L 350



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.

L 325

★
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.

L 285



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.

L 285



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.

L 285



NUESTROS ROLLOS
NUEVOS ESTÁN
ENVUELTOS EN HOJA
DE SOYA MAMENORI.

★
ORIGINALES
ROLLOS

**¡INGREDIENTE
ESTRELLA!**

MAMENORI

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



1- TSUNAMI **NUEVO!**

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

L 425



2- UMAMI **NUEVO!**

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

L 450



3- BIG BANG **NUEVO!**

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

L 425



4- NIKKEI ROLL **NUEVO!**

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 aji amarillo

L 425





ENVUELTO EN
HOJA DE SOYA
MAMENORI

5- KOBE ROLL **NUEVO!**

Mamenori - filete de res a la plancha
aguacate - queso crema
plátano maduro - cebollina - crujiente de papitas
salsa de ají amarillo - alioli - cilantro
L 425



ENVUELTO EN
HOJA DE SOYA
MAMENORI

6- KIKIRIKI **NUEVO!**

Mamenori - pollo a la plancha
aguacate - queso crema - chile morrón
cebolla roja marinada - crujiente de papitas
salsa de anguila - alioli - salsa de cilantro - cebollina
L 350



7- SOY NACION *(apancado)*

Pescado empanizado - camarón empanizado - aguacate - cebollina
masago - queso crema - salsa dulce nacion
mayonesa nacion con jengibre
L 325



ENVUELTO EN
HOJA DE SOYA
MAMENORI

8- MAO TSE ATÚN

Mamenori - atún fresco - aguacate - cebollina
furikake - mayonesa de wasabi
topping de atún fresco - alfalfa - salsa chipotle
L 350



9- AMOR DISCO

Salmón fresco - atún fresco
aguacate - cebollina - chile morrón
salsa chipotle - topping de crujiente
de zanahoria - salsa dulce nacion

LPS 350



10- ZENSACIÓN (apancado)

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

L 350



11- 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

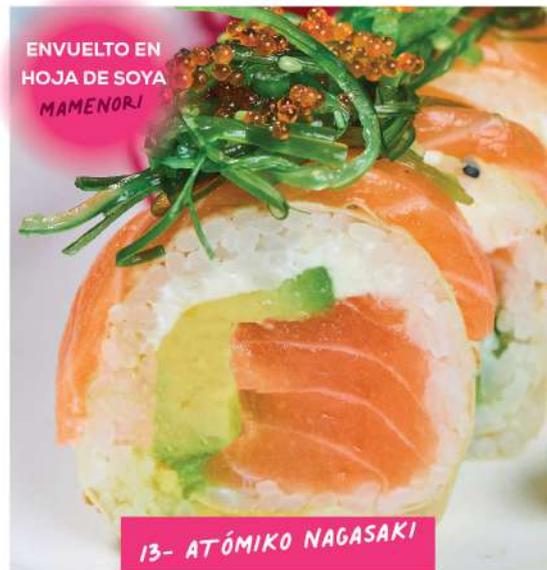
L 385



12- ROLL ROYS

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

L 450



ENVUELTO EN
HOJA DE SOYA
MAMENORI

13- ATÓMICO NAGASAKI

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

L 450



14- 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

L 275



15. DINAMITA VIETNAMITA

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

L 325



16- TAO ROLL

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

L 285



17- GOD SUKI

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

L 425



18- UNAGI SHANGHAI

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

L 400



19- LA GRAN MURALLA

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

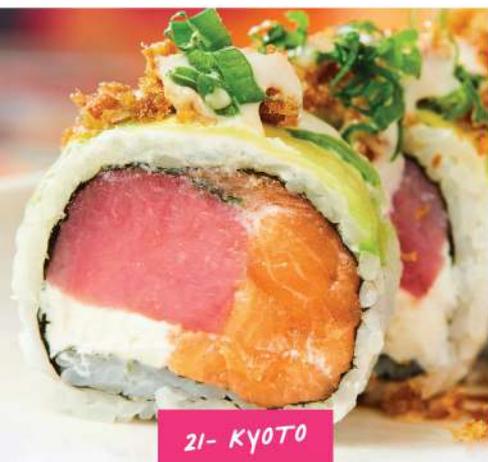
L 350



20- YOSI TOY BUENO

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

L 385



21- KYOTO

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

L 425



22- DRAGON FLY BOMBAY

Salmón fresco - aguacate - cebollina
queso crema - topping de masago

L 400



23- FILIPINA
(apanizado)

Camarón empanizado con coco - aguacate
espárrago - queso crema - cebolla crocante
salsa dulce nacion - salsa chipotle

L 285

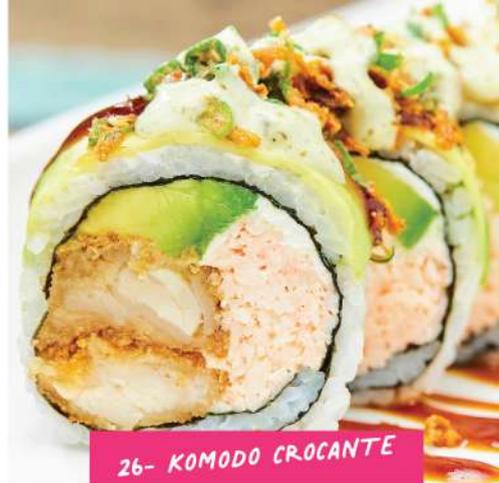
Puedes solicitar tu rollo envuelto en Mamenori (hoja de soya) por un costo adicional de L 40



Pescado empanizado - camarón empanizado
 aguacate - cebollina - queso crema
 mayonesa nacion con jengibre
 salsa dulce nacion
L 315



Aguacate - cebollina
 crujientes fideos de arroz
 espárragos tempurizados
 pepino - topping de ajonjolí
 salsa chipotle
L 225



Pescado empanizado - mezcla dinamita
 (cangrejo desmechado y mayonesa) - aguacate
 queso crema - topping de aguacate
 salmón crujiente - cebollina
 mayonesa de finas hierbas - salsa dulce nacion
L 250



Atún - cebollina - topping de aguacate - salsa chipotle
L 300



Salmón fresco - queso crema
 topping de aguacate - ajonjolí
L 300

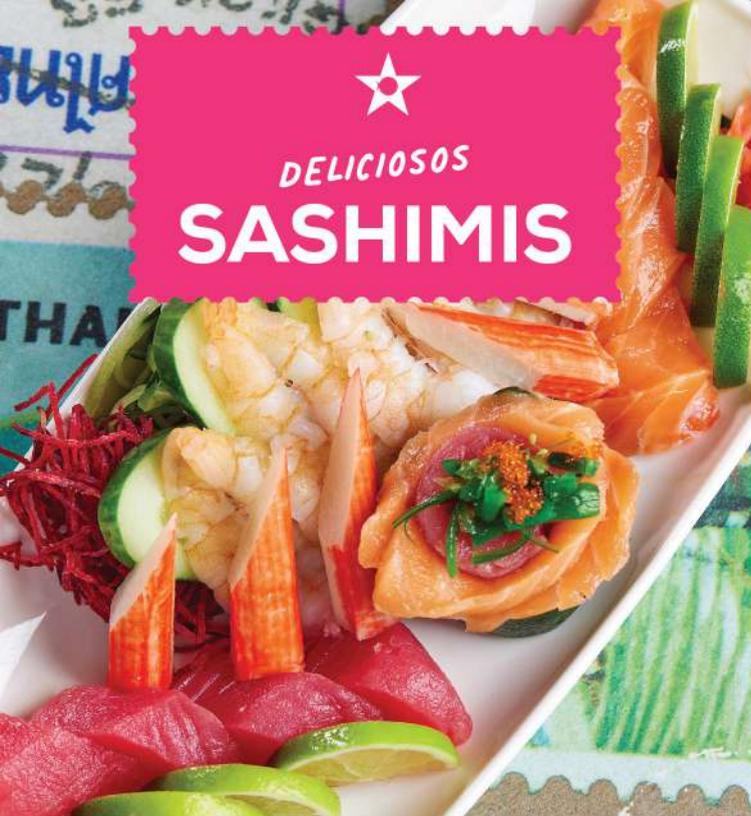


Pescado empanizado - mezcla dinamita
 (cangrejo desmechado y mayonesa) - aguacate
 queso crema - topping de salmón fresco
 crujiente de zanahoria - furikake
 salsa dulce nacion - salsa de naranja miel
L 400



Atún - salmón - mezcla dinamita (cangrejo desmechado y mayonesa)
 aguacate - queso crema - cebollina - topping de plátano frito
 crujiente de zanahoria - salsa chipotle - salsa dulce nacion
L 450

Puedes solicitar tu rollo envuelto en Mamenori (hoja de soya) por un costo adicional de L 40



★
DELICIOSOS
SASHIMIS

SASHIMI COMBINACIÓN

Atún, salmón fresco, cangrejo y camarón.

L 475

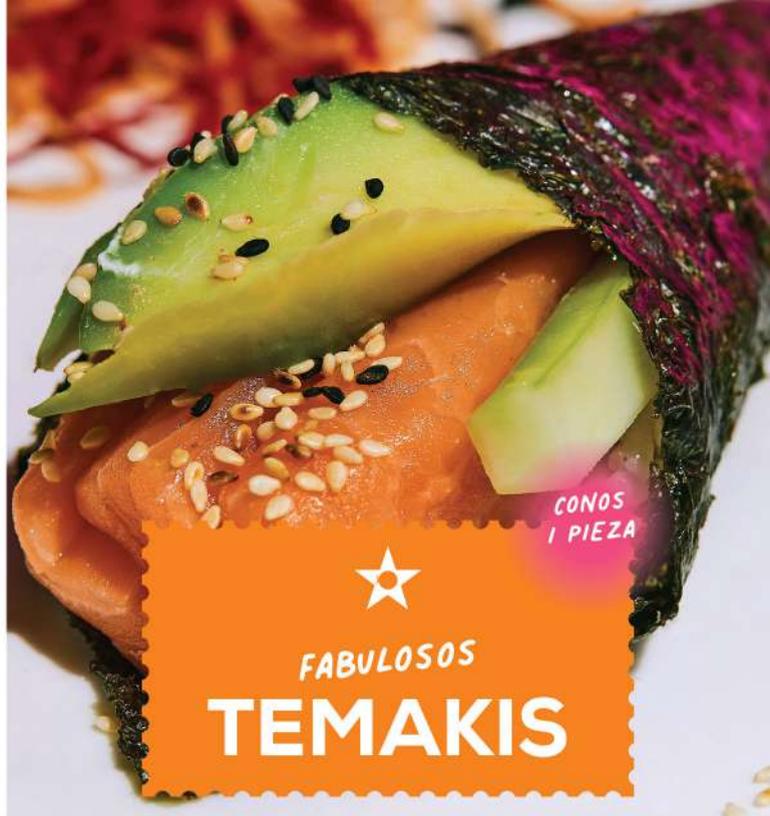
SASHIMI DE SALMÓN FRESCO

L 425



SASHIMI DE ATÚN FRESCO

L 425



★
FABULOSOS
TEMAKIS

CONOS
I PIEZA

TEMAKI DE SALMÓN

Salmón, pepino, aguacate, queso crema y arroz.

L 250



TEMAKI DE CANGREJO

Cangrejo, pepino, aguacate, queso crema y arroz.

L 250

TEMAKI DE CAMARÓN

Camarón, pepino, aguacate, queso crema y arroz.

L 275



I PIEZA

★
EXQUISITOS
NIGIRIS

NIGIRI DE ANGUILA

En salsa teriyaki.

L 150



NIGIRI DE SALMÓN FRESCO

Sobre mayonesa japonesa.

L 100



NIGIRI DE ATÚN

En mayonesa de ají amarillo.

L 115



NIGIRI DE CAMARÓN

En salsa teriyaki.

L 100





★
**REFRESCANTES
JUGOS
NATURALES**

nuestros jugos naturales están endulzados con miel de abeja

JUGO DE FRESA
L 95

**JUGO NACION:
NARANJA, PIÑA, ALBAHACA & MIEL**
L 115

LIMONADA DE HIERBABUENA
L 95

LIMONADA CON MIEL
L 95

JUGO DE PIÑA, LIMÓN & COCO
L 115

JUGO DE MARACUYÁ CON JENGIBRE
L 100



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





★
 IRRESISTIBLES
POSTRES



BANANO TEMPURA

Banano Tempura.
 Servido con helado de vainilla.
L 175

*tipico
 de la
 reposteria
 japonesa.*

MOCHI



Masa de arroz
 rellena con helado.
 (2 unidades)
L 165

**BROWNIE
 DE CHOCOLATE**

Con caramelo.
 Servido con
 helado de vainilla.
L 185



**WONTON DE QUESO
 Y DULCE DE LECHE**

Wonton de queso y dulce de leche.
 Servido con helado de vainilla y salsa de frutos rojos.
L 215



FRUTOS ROJOS Y
HIERBAS AROMÁTICAS

L 115



★
INFUSIONES
MÁGICAS

JENGIBRE Y MIEL

L 115



MANZANA Y
HIERBAS AROMÁTICAS

L 115

AGUA DASANI



L 45

AGUA ZEN



L 60

AGUAZUL



L 60

★
CLÁSICAS
BEBIDAS

SODA LATA



L 60

PERRIER



L 85 330 ml L 110 750 ml

SAN PELLEGRINO



L 85 250 ml L 110 750 ml

TÉ FRÍO NACION

L 60

★
AROMÁTICOS
CAFÉS

★
WONTON
DE QUESO
& DULCE
DE LECHE
+
CAPPUCCINO

pareja perfecta!



(CON HELADO DE VAINILLA
Y SALSA DE FRUTOS ROJOS)

AMERICANO

L 65

ESPRESSO

L 65

CAPPUCCINO

L 75

★ SEDUCTORES COCTELES



AMAPOLA

L 110

PIÑA COLADA

L 175

★ INTENSOS LICORES

RON

RON
FLOR DE CAÑA
7 AÑOS
Trago L 125

RON ZACAPA
Trago L 195

TEQUILA

DON JULIO
REPOSADO
Trago L 225 Botella L 2800

1800 CRISTALINO
Trago L 225 Botella L 2800

MARGARITAS

Limón, fresa, maracuyá y coco.
L 175

SANGRÍA

TINTA Y DE MANGO
Copa L 175
Media jarra L 325
Jarra L 495

CUBA LIBRE

Ron y Coca-Cola
L 125

APEROL SPRITZ

L 185

APEROL TRAGO

L 165

SAKERINA

Sake, limón y azúcar.
L 165

SAKERINA CRANBERRY

Sake, cranberry, limón y azúcar.
L 165

COCTEL NACION
CON VODKA FROZEN

Naranja, albahaca y vodka frozen.
L 165

MOSHISO NACION

Sake, limón, azúcar, ginger,
shiso y hierbabuena.
L 165

MOJITOS

Limón, maracuyá
L 165

GIN TONIC

Pepino, limón o naranja.
L 175

WHISKY

BUCHANAN'S 12 AÑOS
Trago L 180 Botella L 2100

JOHNNIE WALKER
ETIQUETA NEGRA
Trago L 195 Botella L 2000

OLD PARR 12 AÑOS
Trago L 175 Botella L 2000

CHIVAS REGAL
Trago L 175 Botella L 2000

VODKA

ABSOLUT
Trago L 125 Botella L 1300

GREY GOOSE
Trago L 150 Botella L 1500

GINEBRA

TANQUERAY
Trago L 150 Botella L 1600

WHISKY JAPONÉS

THE TOTTORI
Trago L 295 Botella L 3950

IWAI MARS
Trago L 255 Botella L 3700

IWAI MARS TRADITION
Trago L 225 Botella L 4500

AKASHI RED
Trago L 185 Botella L 2600

AKASHI BLACK
Trago L 185 Botella L 2400

DIGESTIVO

BAILEY'S LICOR 43
Trago L 150 Trago L 110

AMARETTO CARAJILLO
Trago L 150 Trago L 160

TANQUERAY TEN
Trago L 150 Botella L 1800



INFALTABLES CERVEZAS

NACIONALES

IMPERIAL
L 75

BARENA
L 75

SALVA VIDA
L 75

IMPORTADAS

CORONA
L 95 

MODELO ESPECIAL
L 95

MICHELOB
L 95

HEINEKEN
L 95

COORS LIGHT
L 95

MILLER LITE
L 95

MILLER DRAFT
L 95

ARTESANALES



LA JEFA
L 90

ALEROS
L 90

WEISS BEIR
L 90

ASIÁTICAS

KIRIN
ICHIBAN
L 220 

SAPPORO
L 220 

ASAHI
L 125 

VINO BLANCO

FRONTERA
VINO BLANCO DE LA CASA
Copa L 120 Botella L 850

ROMIO CHARDONNAY
BLANCO
Botella L 900

BIRD & BEES
BLANCO
Botella L 900

SANTA HELENA VARIETAL
BLANCO
Botella L 850

MISIONES DE RENGÓ SB
BLANCO
Botella L 850

OVEJA NEGRA
CHARDONNAY - VIOGNIER
BLANCO
Botella L 890

MARTIN CODAX ALBARINO
BLANCO
Botella L 900



SUGESTIVOS VINOS

VINO TINTO

FRONTERA
VINO TINTO DE LA CASA
Copa L 120 Botella L 650

ALTANZA CAPITOSO
TINTO
Botella L 900

VIELLE FERME
TINTO
Botella L 900

LA CELIA MALBEC
TINTO
Botella L 1000

MARQUÉS DE RISCAL
TEMPRANILLO
TINTO
Botella L 1500

OVEJA NEGRA
GRAN RESERVA
CARMENERE
TINTO
Botella L 990

OVEJA NEGRA
MALBEC
PETIT VERDOT
TINTO
Botella L 890

ESPUMANTE

CHANDON
ROSÉ
Botella L 1200

CHANDON
BRUT
Botella L 1200

SAKE

SAKE
SHO CHIKU BAI
Trago L 155
Botella L 650



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:

Pallitos 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 nacionssushi!





HONDURAS

NUESTRO

RESTAURANTE

*DONDE SUCEDE
LA MAGIA*

SAN PEDRO SULA

BARRIO RIO PIEDRAS, 1ERA CALLE

Frente al Paseo de los Próceres.

+504 9509-9051

NUESTRA NACION

ALREDEDOR DEL MUNDO

*EN CONSTANTE
EXPANSIÓN*

HONDURAS

PANAMÁ

COLOMBIA

COSTA RICA

EL SALVADOR

ESPAÑA

ESTADOS UNIDOS

GUATEMALA

PARAGUAY

PUERTO RICO

REP. DOMINICANA



nacionsushi

www.nacionsushi.com

 @nacionsushihonduras