



# nacionSUSHI

TE VAS A  
ENAMORAR

ENGLISH  
MENU





# BIENVENIDOS A NACIÖNSUSHI

*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 NACIÖNSUSHI TRABAJAMOS PARA  
BRINDARTE LA MEJOR EXPERIENCIA.

*¡qué bueno que vinioste!*

Ubica los íconos a lo largo del menú y consulta cualquier duda con nuestros salóneros.



— Los precios en el menú no incluyen el ITBMS —

★

## 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**  
\$15

**PIZZA DE SALMÓN FRESCO**  
\$15

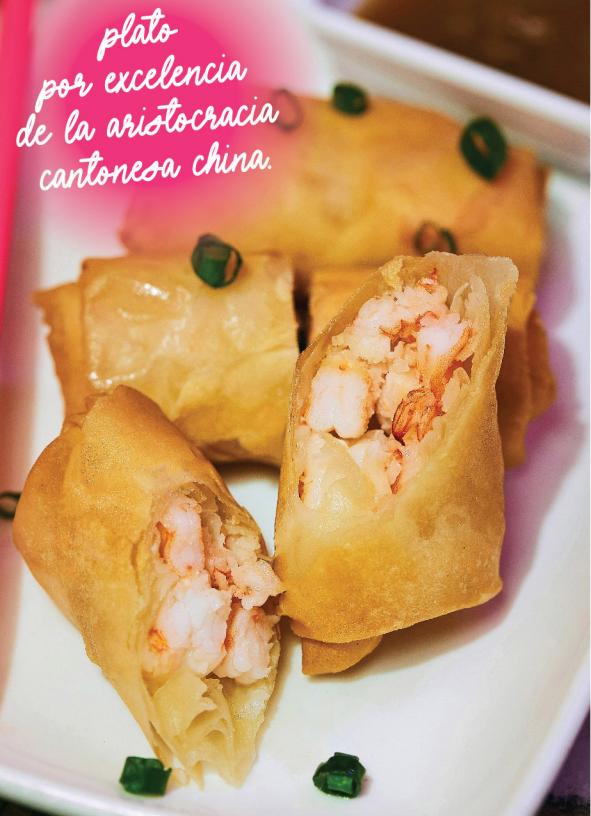
**PIZZA DE ATÚN**  
\$14.50

**PIZZA DE VEGETALES**  
\$13

**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

#### 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 \$6**  
**POCKETS DE SALMÓN \$7**

Todas las entradas que solicites Opción Gluten Friendly tendrán un costo adicional de \$1.-



### 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

tipica  
preparacion  
de los mineros  
de la region  
fronteriza entre  
china e india.

### GYOZAS



### 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)  
\$6.50

GYOZAS DE CERDO (5 unidades)  
\$7

GYOZAS MIXTAS  
(3 GYOZAS DE POLLO + 3 GYOZAS DE CERDO)  
\$8



### 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)

\$6.50





clásicos  
pinchos de asia,  
preparados  
a la parrilla.

### SATAYS

opción  
GLUTEN  
FRIENDLY

opción  
CONTIENE  
MANÍ

#### SATAY DE POLLO

Con salsa  
de maní.  
(2 unidades)

\$5

#### SATAY DE CARNE DE RES

Con salsa  
camboyanas.  
(2 unidades)

\$6

#### SATAY DE CAMARÓN

Con salsa  
vietnamita  
con maní.  
(2 unidades)

\$6



### EDAMAMES

opción  
GLUTEN  
FRIENDLY

#### EDAMAMES

Clásicos  
Frijol de soya al vapor  
con sal marina  
y cascós de limón.

\$6

#### EDAMAMES THAI

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

\$6.50



### CAMARONES SRIRACHA

opción  
PICANTE

Camarones crocantes

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

\$11



### CAMARONES TOGARASHI

opción  
PICANTE  
GLUTEN  
FRIENDLY

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.

\$9



tipicos  
del noreste  
de tailandia,  
camboya y laos.

### TACOS LAAB

opción  
GLUTEN  
FRIENDLY

opción  
CONTIENE  
MANÍ

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

DE POLLO \$7 DE LOMO \$8 MIXTO \$9



procedente de los  
pescadores de la  
isla de homawé,  
japón.

### TATAKI DE ATÚN

opción  
GLUTEN  
FRIENDLY

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

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

NACION TEMPURA

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

\$12

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.

\$10

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.

\$12



★  
SALUDABLES  
WRAPS



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

WRAP DE POLLO THAI

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

\$11



## ESTRELLA 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 PUERCO

Pan hervido relleno de puerco y vegetales mixtos envuelto en una salsa agridulce.  
(2 unidades)

\$8



### BAOS DE CAMARÓN

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

\$9



### BAOS DE POLLO

Pan hervido relleno de pechuga de pollo, bok choy, salsa agridulce y ajonjolí.  
(2 unidades)

\$8



### BAO BAO



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

\$8.50

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

\$8



### BAOS DE PESCADO



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.

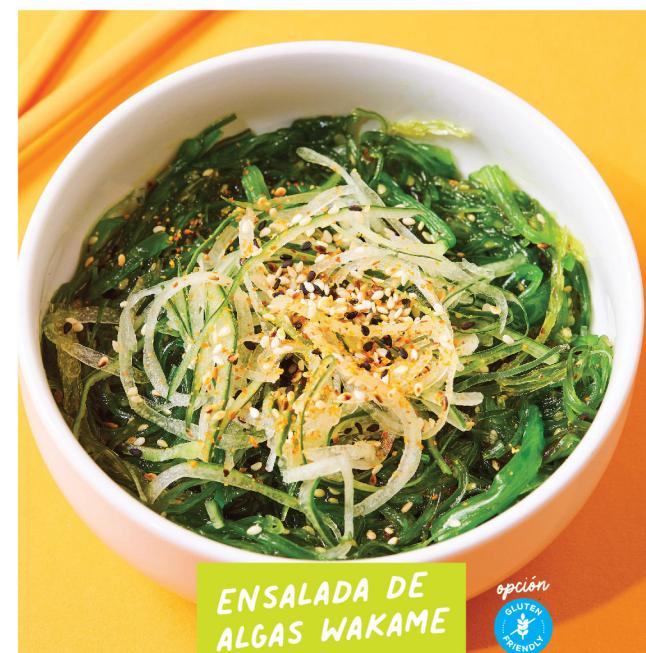
\$12

### 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.

\$13.50



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

\$8

Todas las ensaladas que solicites Opción Gluten Friendly tendrán un costo adicional de \$1.-

## 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



Todas las ensaladas que solicites Opción Gluten Friendly tendrán un costo adicional de \$1.-

## ENSALADA VIETNAMITA



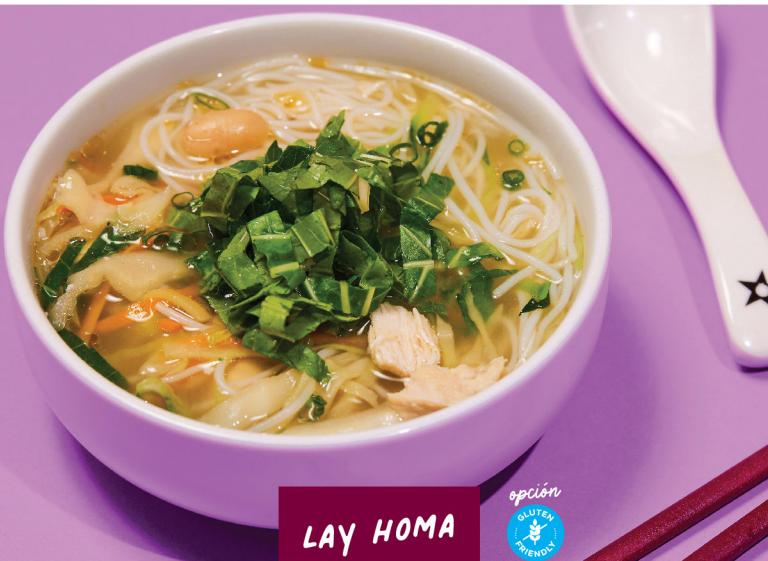
Langostinos, calamares y pescado rebozados, trozos de mango, cebolla, hongos, tomate cherry y fideos de arroz. Servidos sobre una cama de lechugas mixtas. Aderezados con aceite de ajonjoli y vinagre balsámico. \$13

fusión 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.

**\$7**

**SOPA DE ZANAHORIA**



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

**\$6**



**TOM KHA GAI**



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

**\$8**

**MISO NACION**



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

**\$6**



**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**

Todos las **sopas** que solicites **Opción Gluten Friendly** tendrán un costo adicional de \$2.



### 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.

\$11.50



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 fideos 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



OPCIÓN  
GLUTEN  
FRIENDLY



CONTIENE  
MANÍ

### PHAD THAI VEGETARIANO

\$10



OPCIÓN  
GLUTEN  
FRIENDLY



CONTIENE  
MANÍ

### PHAD THAI DE POLLO

\$11



OPCIÓN  
GLUTEN  
FRIENDLY



CONTIENE  
MANÍ

### PHAD THAI DE FILETE DE RES

\$13



OPCIÓN  
GLUTEN  
FRIENDLY



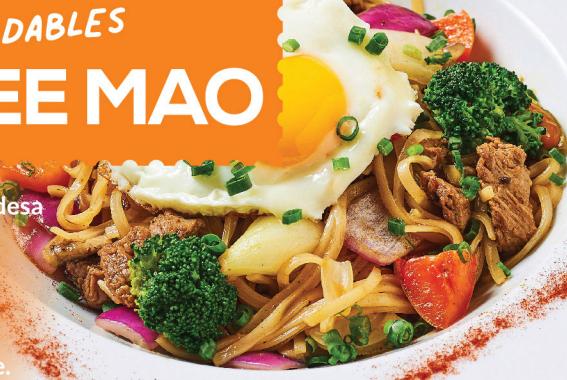
CONTIENE  
MANÍ



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

\$11



OPCIÓN  
GLUTEN  
FRIENDLY



CONTIENE  
MANÍ

### PAD KEE MAO DE CARNE

\$12



OPCIÓN  
GLUTEN  
FRIENDLY



CONTIENE  
MANÍ

### PAD KEE MAO DE MARISCOS

\$13.50



OPCIÓN  
GLUTEN  
FRIENDLY



CONTIENE  
MANÍ

¡no has probado algo igual!

Todos los pad kee mao que solicites Opción Gluten Friendly tendrán un costo adicional de \$2.

★  
IMPRESCINDIBLES  
**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**

**\$11**



**NASI GORENG DE VEGETALES**  
**\$8.50**



**NASI GORENG DE MARISCOS**  
**\$11.50**



**NASI GORENG MIXTO**  
Res, pollo y camarón.  
**\$11.50**



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**  
\$9.50



**MANDARÍN DE POLLO**  
\$10.50



**MANDARÍN DE FILETE DE RES**  
\$11



## YAKIMESHI MIXTO



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

\$11



**ARROZ CANTONÉS CON CERDO**  
*cocción lenta*

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

\$10.50



platillo 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**

**\$11.50**



**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**

**\$10.50**



**STIR FRY THAI DE RES**

**\$10.50**



Todos los stir fry que solicites **Opción Gluten Friendly** tendrán un costo adicional de \$2-



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



**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



**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



Todos los teriyakis y donburis que solicites  
Opción Gluten Friendly tendrán un costo adicional de \$2.-

★  
MENÚ  
KETO

ENSALADA  
DE ALGAS WAKAME

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

\$8



TEMAKI DE SALMÓN

Salmón, pepino, aguacate y queso crema.

\$8

TEMAKI DE CANGREJO

Cangrejo, pepino, aguacate y queso crema.

\$8



SASHIMI



ENSALADA NACIÓN

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

\$11

SATAYS

SATAY  
DE POLLO

Con salsa satay de maní.  
(2 unidades)

\$5



SATAY  
DE CARNE  
DE RES

Con salsa camboyana.  
(2 unidades)

\$6

SATAY  
DE  
CAMARÓN

Con salsa vietnamita con maní.  
(2 unidades)

\$6



SASHIMI COMBINACIÓN

Atún, salmón fresco, cangrejo y camarón.

\$17

SASHIMI  
SALMÓN FRESCO

\$14

SASHIMI  
ATÚN FRESCO

\$14





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

**\$11**



Salmón fresco - aguacate - queso crema - ajonjolí

**\$9**



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

**\$11**



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

**\$15**



Atún - salmón fresco - queso crema - cubierto de aguacate crujiente de salmón - cebollina

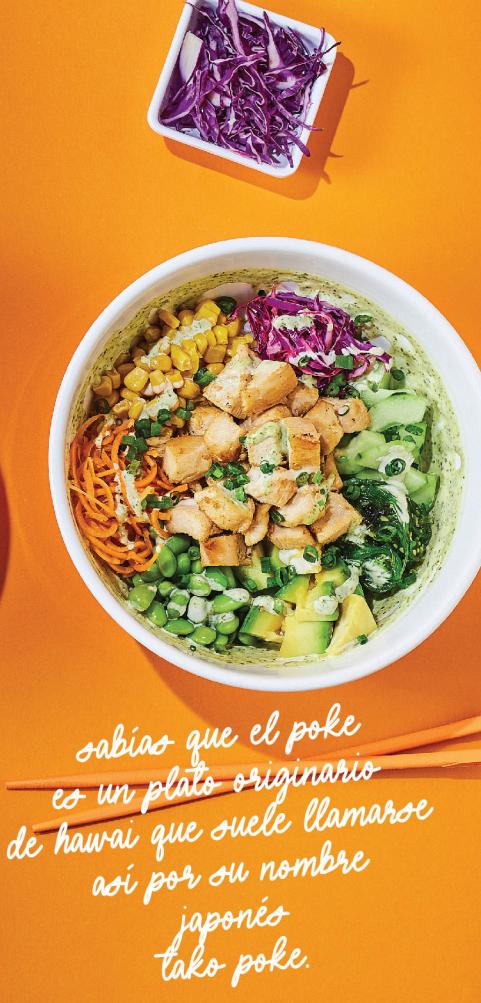
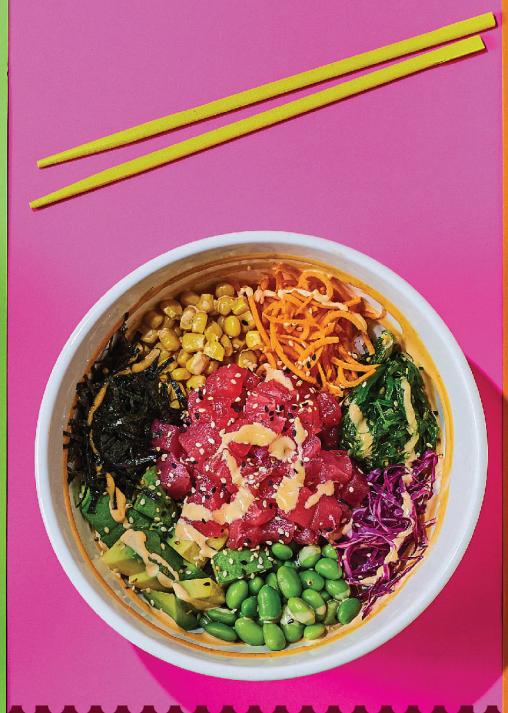
**\$14**



Salmón fresco - aguacate - queso crema ensalada de algas - masago

**\$14**

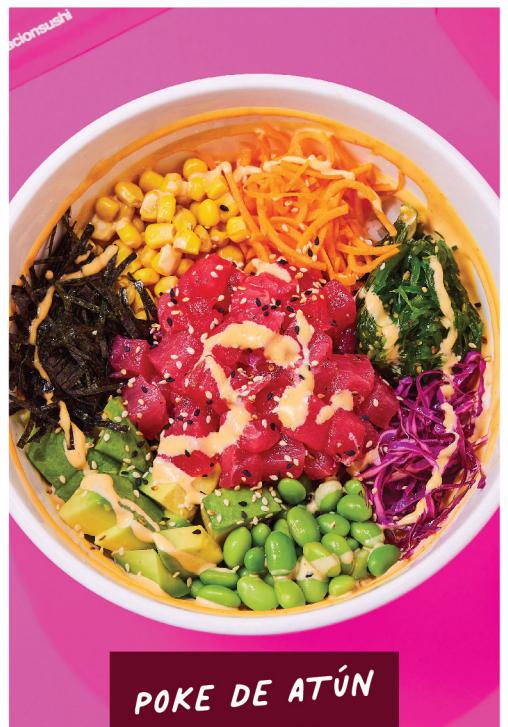
★  
**NUESTROS  
ROLLOS KETO**



### 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.

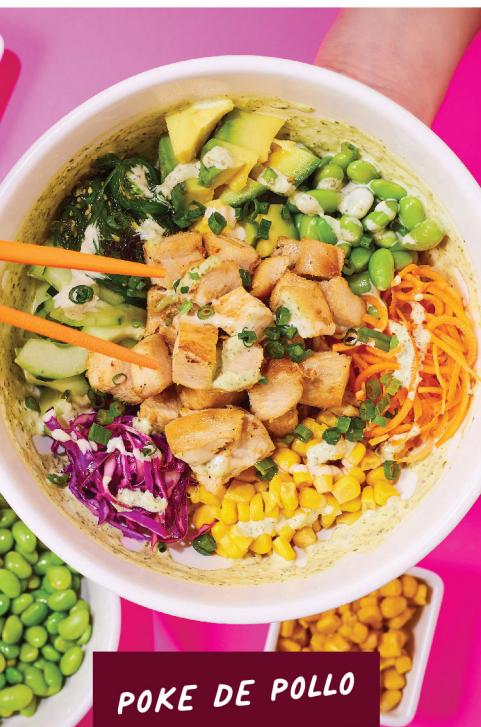
**\$12**



### 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.

**\$11**



### 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**



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.

\$9.75



**POLLO SZECHUAN**

Pechuga de pollo en harina  
de arroz y cubierta con ajojolí  
+  
papas fritas  
+  
una brocheta de queso.

Servida con mayonesa  
nacion con jengibre.

\$9.75



**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 ajojolí.

\$9.75

TENEDOR NACION

nacionsushi





ORIGINALES

# ROLLOS

NUESTROS ROLLOS NUEVOS ESTÁN ENVUELTOS EN  
HOJA DE SOYA MAMENORI

ITE 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

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  
\$14.50

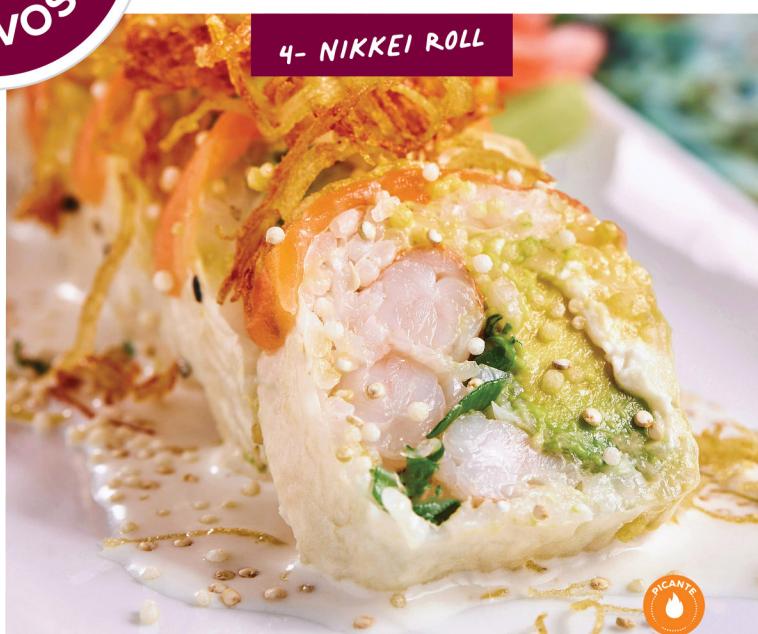
3- BIG BANG



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  
\$15.50

ROLLOS  
sin alga  
NUEVOS

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

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



5- SOY NACION  
(apangado)

Pescado apanado - camarón apanado - aguacate  
cebollina - masago - queso crema - salsa dulce nacion  
mayonesa nacion con jengibre  
\$10.75

opción  
GLUTEN  
FRIENDLY



6- MAO TSE ATÚN

Atún fresco - aguacate - cebollina - furikake  
mayonesa de wasabi - topping de atún fresco  
alfalfa - salsa chipotle  
\$11.50

opción  
GLUTEN  
FRIENDLY



7- AMOR DISCO

Salmón fresco - atún fresco  
aguacate - cebollina - pimentón rojo  
salsa chipotle - topping de crujiente  
de zanahoria - salsa dulce nacion  
\$11.75

opción  
GLUTEN  
FRIENDLY



8- ZENSACIÓN  
(apangado)

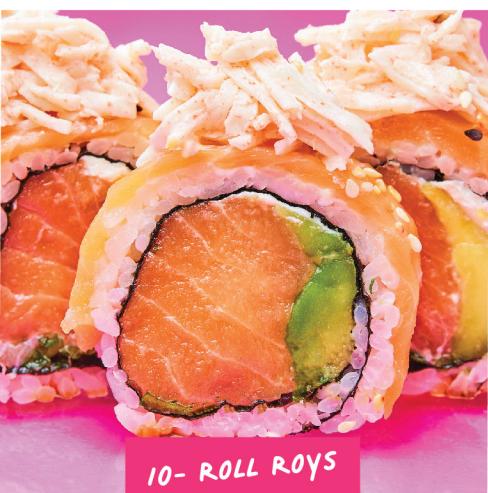
Salmón apanado - aguacate - plátano  
queso crema - salsa chipotle  
topping de crujiente de zanahoria  
salsa dulce nacion  
\$12

opción  
GLUTEN  
FRIENDLY



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  
\$11.75



10- ROLL ROYS

Salmón fresco - aguacate - cebollina  
queso crema - topping de salmón fresco  
mezcla dinamita (cangrejo desmechado  
y mayonesa) - salsa de naranja y miel  
\$15.50



11- ATÓMIKO NAGASAKI

Salmón fresco - aguacate  
queso crema - topping de salmón  
fresco - ensalada de algas - masago  
\$14

opción  
GLUTEN  
FRIENDLY



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  
\$14.50

Todos los rollos que solicites Opción Gluten Friendly tendrán un costo adicional de \$1.

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



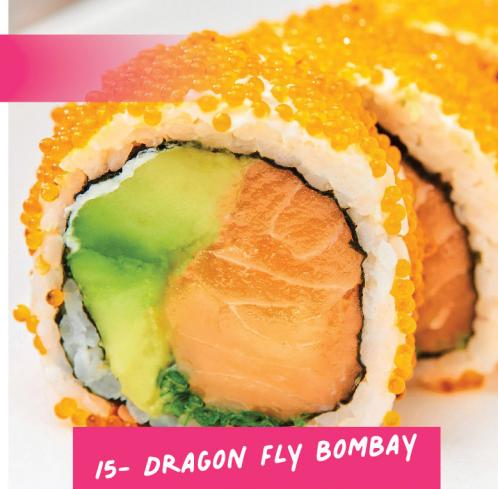
13- YOSI TOY BUENO

Pescado apanado - camarón apanado  
cangrejo - aguacate - queso crema  
topping de masago - algas en tiras  
mayonesa nacion con jengibre  
salsa de ají amarillo  
\$12



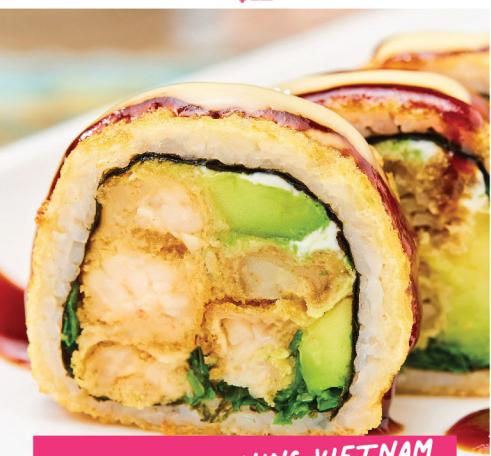
14- MR MIYAGI

Camarón apanado - aguacate  
crujiente de zanahoria - queso crema  
salsa chipotle - mayonesa nacion  
con jengibre  
\$9.50



15- DRAGON FLY BOMBAY

Salmón fresco - aguacate  
cebollina - queso crema  
topping de masago  
\$12



16- GOOD MORNING VIETNAM  
(apanado)

Pescado apanado - camarón apanado  
aguacate - cebollina - queso crema  
mayonesa nacion con jengibre  
salsa dulce nacion  
\$10.75



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  
\$7.75



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  
\$8.50



20. DINAMITA VIETNAMITA

Camarón apanado - aguacate - queso crema - topping de mezcla dinamita  
(cangrejo desmechado y mayonesa) - salsa dulce nacion  
\$10.75

Todos los rollos que solicites Opción Gluten Friendly tendrán un costo adicional de \$1.

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



21- SAKE MATE

Aguacate - pepino - topping de salmón fresco - mayonesa nacion con jengibre - cebollina  
\$10



22- UNAGI SHANGAI

Anguila - cangrejo - masago - pepino queso crema - topping de aguacate ajonjolí - salsa dulce nacion  
\$13.75



23- HO CHI MINH

Salmón fresco - banano 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  
\$10.75



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  
\$13.50



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  
\$9.50



27- FILIPINA  
(apanado)

Camarón apanado con 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  
\$13.50



Todos los rollos que solicites Opción Gluten Friendly tendrán un costo adicional de \$1.

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  
\$9.75



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



31- BANGKOK DE CAMARÓN

Camarón apanado - aguacate - queso crema  
topping de cangrejo - mayonesa de sriracha  
salsa dulce nacion  
\$11



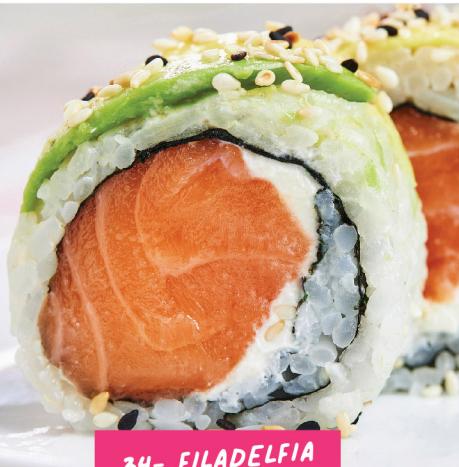
32- EMPERADOR

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  
\$10



34- FILADELFIA

Salmón fresco - queso crema  
topping de aguacate - ajonjolí  
\$9



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

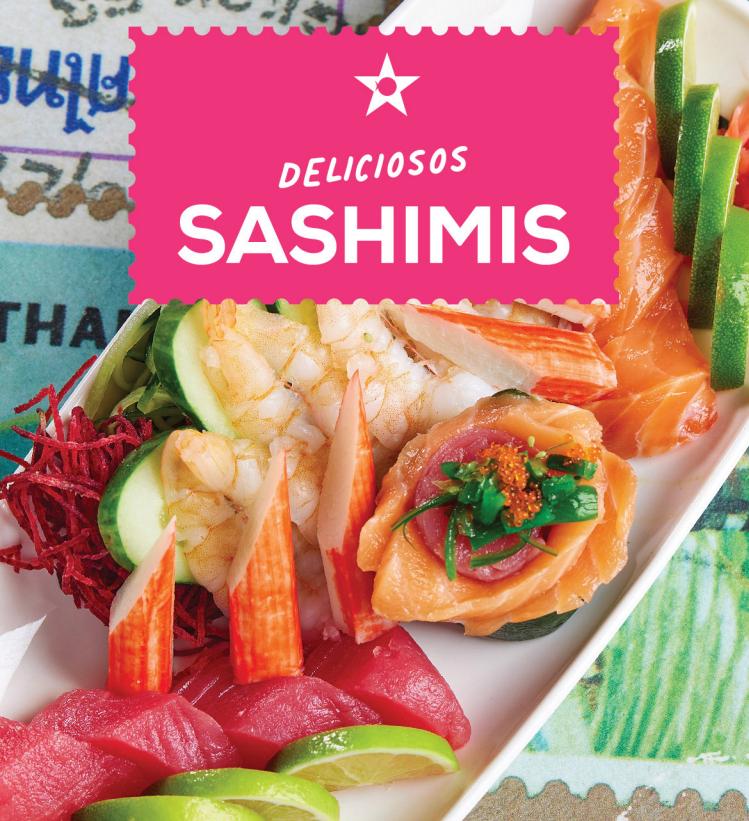


36- TIBETANO

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  
\$13.75



## DELICIOSOS SASHIMIS



### SASHIMI COMBINACIÓN

Atún, salmón fresco, cangrejo y camarón.

\$17

### SASHIMI DE SALMÓN FRESCO

\$14



### SASHIMI DE ATÚN FRESCO

\$14



## FABULOSOS TEMAKIS



### TEMAKI DE SALMÓN

Salmón, pepino, aguacate, queso crema y arroz.

\$8

### TEMAKI DE CANGREJO

Cangrejo, pepino, aguacate, queso crema y arroz.

\$8

### TEMAKI DE LANGOSTINOS

Langostinos, pepino, aguacate, queso crema y arroz.

\$9



1 PIEZA

## EXQUISITOS NIGIRIS

### NIGIRI DE ANGUILA

En salsa teriyaki.

\$4.50



### NIGIRI DE SALMÓN FRESCO

Sobre mayonesa japonesa.

\$3.50



### NIGIRI DE ATÚN

En mayonesa de ají amarillo.

\$3



### NIGIRI DE CAMARÓN

En salsa teriyaki.

\$3



Todos los temakis, nigiris o sashimis que solicites  
Opción Gluten Friendly tendrán un costo adicional de \$1.-

REFRESCANTES  
**JUGOS**  
NATURALES

JUGO DE FRESA

JUGO NACION:  
NARANJA, PIÑA, ALBAHACA & MIEL

JUGO DE MANZANA VERDE, PIÑA & JENGIBRE

LIMONADA DE HIERBABUENA

LIMONADA CON MIEL

JUGO DE PIÑA, LIMÓN & COCO

JUGO DE MARACUYÁ CON JENGIBRE

\$3.95

nuestros jugos  
naturales están  
endulzados con  
miel de abeja





## 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

típico  
de la  
repostería  
japonesa.

MOCHI

Masa de arroz  
rellena con helado.  
(2 unidades)  
\$6.50



BROWNIE  
DE CHOCOLATE

Con caramel. Servido con helado de vainilla.  
\$7



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



FRUTOS ROJOS Y  
HIERBAS AROMÁTICAS

\$3.75



JENGIBRE Y MIEL

\$3.75



MANZANA Y  
HIERBAS AROMÁTICAS

\$3.75

AROMÁTICOS  
CAFÉS

WONTON DE QUESO & DULCE DE LECHE + CAPPUCINO  
*pareja perfecta!*

(CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE FRUTOS ROJOS)

AMERICANO

\$2.75

ESPRESSO

\$2.75

CAPPUCINO

\$3

AGUA DASANI

dasani

\$2

PERRIER

perrier

\$3.50



SODA LATA

Coca-Cola

\$2.50

FUZE TEA

FUZE tea

\$2.50



## SEDUCTORES COCTELES

AMAPOLA

\$3.50

PIÑA COLADA

\$4.50

mocktail  
(sin alcohol)



TINTA Y DE MANGO

## MARGARITAS

Limón, fresa, maracuyá y coco.  
\$6

## SANGRÍA

Copa \$4.99  
Media jarra \$10  
Jarra \$16

## ABUELO LIBRE

Ron Abuelo y Coca-Cola  
\$4.75

## APEROL SPRITZ

\$7.50

## APEROL TRAGO

\$6

## SAKERINA

Sake, limón y azúcar.  
\$6

## SAKERINA CRANBERRY

Sake, cranberry, limón y azúcar.  
\$6

## COCTEL NACION CON VODKA FROZEN

Naranja, albahaca y vodka frozen.  
\$6

## MOSHISO NACION

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

## MOJITOS

Limón, maracuyá  
\$6

## GIN TONIC

Pepino, limón o naranja.  
\$6

## INTENSOS LICORES

RON

RON ZACAPA  
Trago \$7

RON ABUELO  
Trago \$4

TEQUILA

TEQUILA DON JULIO  
REPOSADO  
Trago \$9 Botella \$100

## WHISKY

BUCHANAN'S 12 AÑOS  
Trago \$6 Botella \$80

BUCHANAN'S 18 AÑOS  
Trago \$10 Botella \$150

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

OLD PARR 12 AÑOS  
Trago \$6 Botella \$80

CHIVAS REGAL  
Trago \$6 Botella \$80

WHISKY JAPONÉS  
THE KURAYOSHI PURE  
Trago \$12 Botella \$160

## BAILEY'S

Trago \$5.75

## GINEBRA

GINEBRA TANQUERAY  
Trago \$5 Botella \$65

GINEBRA TANQUERAY TEN  
Trago \$7 Botella \$75

## VODKA

VODKA ABSOLUT  
Trago \$5 Botella \$50

VODKA GREY GOOSE  
Trago \$6 Botella \$60

**INFALTABLES**  
**CERVEZAS**

**NACIONALES**

**BALBOA**  
\$3 

**ATLAS**  
\$2.75 

**ATLAS GOLDEN LIGHT**  
\$2.75 

**CRISTAL**  
\$3



**PANAMÁ LAGER**  
\$2.75



**PANAMÁ LIGHT**  
\$2.75

**CORONA**  
\$3.50



**MODELO**  
\$3.50



**BUDWEISER**  
\$3.25



**MICHELOB**  
\$3.25



**STELLA ARTOIS**  
\$3.50



**HEINEKEN**  
\$3.25



**HEINEKEN SILVER**  
\$3.25



**HEINEKEN 0.0**  
\$3.25



**AMSTEL ULTRA**  
\$3.25



**DAURA (GLUTEN-FREE)**  
\$4.50



**ASIÁTICAS**

**KIRIN ICHIBAN**  
\$4.50 

**SAPPORO**  
\$4.50 

**SINGHA BEER**  
\$4.50 

**VINO BLANCO**

**FRONTERA VINO BLANCO DE LA CASA**  
Copa \$4.25 Botella \$18.50

**MARTÍN CÓDAX BLANCO**  
Botella \$35 

**HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL BLANCO**  
Botella \$35 

**MARIETA ALBARIÑO BLANCO**  
Botella \$35

**SANTIAGO RUIZ BLANCO**  
Botella \$40 



**SUGESTIVOS**  
**VINOS**

**VINO TINTO**

**FRONTERA VINO TINTO DE LA CASA**  
Copa \$4.25 Botella \$18.50

**LUIGI BOSCA TINTO**  
Botella \$40 

**19 CRIMES TINTO**  
Botella \$35 

**LA CREMA TINTO**  
Russian Pinot  
Botella \$70 

**HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL TINTO**  
Botella \$35 

**ESPUMANTE**

**CHANDON ROSÉ**  
Botella \$35

**CHANDON BRUT**  
Botella \$35

**SAKE**

**SAKE G-JOY GENDHU**  
Botella \$40

**SAKE SHO CHIKU BAI**  
Trago \$5 Botella \$25



# 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 freírlo 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!





PANAMÁ

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
ARRAIJÁN 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	PENONOMÉ 909-1105 / 6099-3499	VERSALLES 831-7886	

NUESTRA NACION

# ALREDEDOR DEL MUNDO

EN CONSTANTE  
EXPANSIÓN



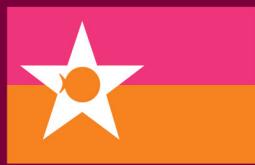
PANAMÁ  
COLOMBIA  
COSTA RICA  
EL SALVADOR  
ESPAÑA  
GUATEMALA  
PARAGUAY  
PUERTO RICO  
REP. DOMINICANA

coming soon  
ESTADOS UNIDOS  
HONDURAS  
VENEZUELA



nacion  
delivery  
.com

[www.naciondelivery.com](http://www.naciondelivery.com)



nationsushi

[www.nationsushi.com](http://www.nationsushi.com)

@nationsushi



ERES PARTE DE ESTA NACION,  
NOS ENCANTA ESCUCHARTE.