

ONIGIRI BABY

LA TIERNA DEL GRUPO



Nacion Flashcards – Toda mesa tiene un personaje. ¿Qué personaje eres?

SOFT TYPE · #001 · SERIES 01

MADE IN

nacionsushi





ENGLISH
MENU



SIEMPRE HAY, ALGO PARA TÍ.

ESO ES NACION.

¡qué bueno que viniste!

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.

UBICA LOS ÍCONOS A LO LARGO DEL MENÚ Y CONSULTA POR CUALQUIER DUDA.



Gluten Friendly
(Naturalmente
bajo en gluten)



Opción
Gluten Friendly
(Bajo en gluten)

Disponible con ajustes
en preparación
y acompañamientos

Aplica
costo adicional



tentadoras

ENTRADAS



New!
New!
New!

onigiris



Onigiris おにぎり



UN SNACK CLÁSICO DE LA CULTURA JAPONESA.

Deliciosos onigiris, con un esponjoso arroz japonés en su interior y un exterior dorado y crujiente.

Elige entre rellenos de pollo, atún o salmón.

Acompáñalos con unas deliciosas salsas para dipear.

de Atún (2 u) Salsas: ají amarillo & jengibre. \$5.50

de Salmón (2 u) Salsas: cilantro & jengibre. \$6.50

de Pollo (2 u) Salsas: chile dulce & chipotle. \$5

Rollitos de Papel de Arroz



Enrollados de vegetales frescos en papel de arroz, servido con salsa vietnamita con maní.

de Vegetales \$5.50 **de Pollo** \$5.75 **de Salmón** \$6

Tataki de Atún



Atún sellado en costra de sal marina y pimienta negra.

Cortado en rebanadas y acompañado con una infusión de salsa ponzu, salsa camboyana y salsa de mango picante. \$10

Nigiri Trío

Nigiris flambeados en su punto, una exquisita mezcla de sabores. De atún, de salmón y de camarón. \$8.50



Gluten Friendly
(Naturalmente bajo en gluten)



tataki
de atún



New!
New!
New!

nigiri
trío



rollitos
de papel
de arroz
de salmón



satay de camarón



taquitos tuk tuk



tacos laab mixtos



camarones togarashi

Satays



Brochetas asiáticas preparadas a la plancha.
Acompañadas con salsa vietnamita con maní y teriyaki.

de Pollo (2 u) \$5.50

de Camarón (2 u) \$6.50

Taquitos Tuk Tuk

Hojas de gyoza crocantes rellenas de tartar de atún con aguacate y aceite de trufa. (3 u) \$7.50

Tacos Laab



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

Tacos envueltos en lechuga iceberg con cilantro, cebollina, maní y limón.
Acompañados con salsas ponzu y sriracha.

de Pollo (2 u) \$7

de Res (2 u) \$8

Mixto (2 u) \$9

Camarones Togarashi



Camarones empanizados en panko japonés y una deliciosa mezcla de especias togarashi. (10 u)
Acompañados de salsa de sriracha y salsa de jengibre. \$10.50

opción



Entradas Opción Gluten Friendly disponibles con costo adicional (+1)



Gluten Friendly
(Naturalmente bajo en gluten)



gyozas



brochetas
de queso

Tuna Crush



DELICIOSO TARTAR DE ATÚN.

Mezcla perfecta de atún fresco bañado en salsa de ají amarillo y limón.

Lo acompañamos con tostadas crocantes de arroz y alga nori. **\$8.50**

Gyozas

Dumplings rellenos al vapor o fritos, acompañados con una infusión de salsa ponzu de soya, aceite de ajonjolí, ajo y jengibre.

de Pollo (5 u) **\$6.50** **de Cerdo** (5 u) **\$7** **Mixtas** (3 de pollo + 3 de cerdo) **\$8**

Spring Rolls

Crujientes rollitos rellenos del sabor que tu elijas (camarón, pollo, vegetales o atún), acompañados de una deliciosa salsa para dipear.

de Camarón (3 u) **\$7.75**

con cilantro, acompañados de salsa camboyana con pimienta negra y limón.

de Atún (3 u) **\$6**

acompañados con salsa de chipotle y jengibre.

de Pollo (2 u) **\$6.50**

acompañados con salsa de chiles dulces.

de Vegetales (2 u) **\$6**

acompañados con salsa de chiles dulces.

Brochetas de Queso



Brochetas de queso gouda empanizadas con panko japonés.

Bañadas en salsa teriyaki. (2 u) **\$6**

Edamames



Clásicos

Frijol de soya al vapor con sal marina y limón. **\$6**

Thai



Salteados en aceite de ajonjolí, togarashi y sal. **\$6.50**



tuna crush

umami!!!



edamames



spring roll de camarón



crocantes **SUSHI PIZZAS**

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



crujientes **TEMPURAS**



yasai tempura

Yasai Tempura

Variedad de vegetales
tempurizados: cebolla, pimentón
verde, berenjena, plátano maduro,
brócoli, zucchini y zanahoria.
Acompañados de salsa teriyaki. \$8

Nacion Tempura

Variedad de vegetales
y camarones tempurizados.
Servidos con salsa teriyaki. \$12

Plátano Tempura

Plátano maduro tempurizados
crujientes.
Servidos con salsa teriyaki (8 u) \$6

Ebi Tempura

Camarones tempurizados
crujientes.
Servidos con salsa teriyaki. (8 u)
\$10



ebi tempura



Gluten Friendly
(Naturalmente bajo en gluten)

Sushi Pizza de Salmón Ahumado \$16

Sushi Pizza de Salmón Fresco \$15.50

Sushi Pizza de Atún \$14.50

Sushi Pizza de Kani \$14

Sushi Pizza Combinación \$17



espectaculares **BAOS**



Baos de Pescado

Baos de Pescado

Pan bao al vapor relleno de pescado empanizado con panko japonés, cebollas encurtidas y salsa de cilantro. (2 u) \$8

Baos de Cerdo

Pan bao al vapor relleno de cerdo braseado estilo oriental con vegetales y salsa de frijoles negros. (2 u) \$8

Baos de Camarón

Pan bao al vapor relleno de camarones al panko con zucchini encurtido, salsa de jengibre y masago. (2 u) \$9.50



baos de camarón



baos de pollo



baos de cerdo

Baos de Pollo

Pan bao al vapor relleno de pechuga de pollo troceada, bok choy, salsa agridulce y ajonjolí. (2 u) \$8

saludables WRAPS



wrap de pollo thai



Wrap de Pollo Thai

Pollo empanizado con panko y ajonjolí, hongos, tomate, cebolla morada, aguacate y mezclum de lechuga con hierbas aromáticas.

Salsa de jengibre.

Acompañado de papas fritas wedge. \$12

Wrap de Filete de Res con salsa de curry

Filete de res, hongos, tomate, cebolla morada, aguacate y mezclum de lechuga con hierbas aromáticas. Salsa de curry y miel.

Acompañado de papas fritas wedge. \$13

Wrap de Salmón

Salmón a la plancha, hongos, tomate, cebolla morada, aguacate y mezclum de lechuga con hierbas aromáticas. Salsa de cilantro y salsa de mango picante. Acompañado de papas fritas wedge.

\$13



wrap de filete de res



wrap de salmón



frescos

ENSALADAS



ensalada
nacion

Ensalada Nacion

Deliciosa combinación de kani salad, ensalada de algas, trocitos de salmón fresco, aguacate y mango.

Aderezada con salsa de naranja miel y teriyaki. \$11

Ensalada de Algas Wakame

Pepino, alga wakame, zumo de limón, aceite de ajonjolí y semillas de sésamo. \$8



Gluten Friendly
(Naturalmente bajo en gluten)

opción



Ensaladas Opción Gluten Friendly
disponibles con costo adicional (+1)

Ensalada Dai Dai de Salmón



Salmón a la plancha sobre mezclum de lechuga y hierbas aromáticas, cebolla morada, pimentón asado, aguacate, hongos y maíz. Aderezada con vinagreta de mango picante y salsa teriyaki. \$14

Ensalada Dai Dai de Pollo



Pechuga de pollo marinada oriental a la plancha sobre mezclum de lechuga y hierbas aromáticas, cebolla morada, pimentón asado, aguacate, hongos y maíz. Aderezada con vinagreta de balsámico y aceite de ajonjolí y salsa teriyaki. \$12.50



ensalada
de algas



ensalada
dai dai
de pollo

auténticos **POKE BOWLS**



poke de atún

Poke de Atún



Mezcla perfecta de atún fresco y marinado oriental, edamame, wakame, repollo morado, maíz, nori, aguacate y zanahoria. Sobre una cama de arroz de sushi. Aderezado con salsa sriracha y salsa ponzu. **\$11.50**

Poke de Salmón



Deliciosa combinación de salmón fresco marinado en cítricos, edamames, zanahoria, wakame, maíz, mango, aguacate, nori y rábano, sobre una cama de arroz de sushi. Aderezado con salsa de jengibre y salsa ponzu. **\$12.75**

Poke de Pollo



Pechuga de pollo a la plancha en marinado oriental, edamame, wakame, pepino, maíz, zanahoria, aguacate, repollo morado y cebollina. Sobre una cama de arroz de sushi. Aderezado con salsa de cilantro, salsa de jengibre y salsa ponzu. **\$10.50**

Poke de Pollo al Curry

Exquisita combinación de pollo a la plancha, leche de coco y curry thai, edamame, zanahoria, maíz, wakame, aguacate, pepino, repollo morado, manzana verde y cebollina. Sobre una cama de arroz de sushi. Aderezado con salsa de cilantro y salsa ponzu. **\$11.75**



Pokes Opción Gluten Friendly disponibles con costo adicional (+1)



poke de pollo al curry



poke de salmón



poke de pollo



sagrada

SOPAS



Gluten Friendly
(Naturalmente bajo en gluten)

Tom Kha Gai



Sopa tailandesa de pollo con leche de coco, fideos de arroz, salsa de pescado nam-pla, jengibre, hongos, vegetales mixtos, hierba limón, cilantro y un toque de picante.

\$8

Lay Homa



Pollo, vegetales mixtos, fideos de arroz y frijoles blancos. En un delicado consomé asiático con aceite de ajonjolí.

\$7

Miso Nacion

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

\$6

Sopa de Zanahoria



Crema de zanahoria con jengibre, leche de coco, salsa de pescado nam-pla y un toque de cilantro.

\$4.50



tom kha gai



miso nacion



lay homa



sopa de zanahoria

inolvidables

NOODLES



Pad Thai



UN CLÁSICO PLATO TAILANDÉS
PREPARADO AL WOK,
CON FIDEOS DE ARROZ
Y VEGETALES FRESCOS.

LA SALSA DE LOS PAD THAIS
CONTIENE MANÍ

¡UNA MEZCLA
IRRESISTIBLE DE SABORES!

Pad Thai de Mariscos

Fideos de arroz al wok con camarón,
calamar y pescado, salteado con
vegetales, salsa de soya y salsa pad thai.
Coronado con espiral de tortilla de huevo,
maní tostado y cebollina. \$13.50

de Vegetales \$10

de Pollo \$12

de Filete de Res \$13.50



Pad Kee Mao



Fideos de arroz thai
al wok con vegetales,
albahaca fresca,
salsa de ostras
y un toque picante.

de Pollo \$12

de Filete de Res \$13

de Mariscos \$13.50



Noodles Opción Gluten Friendly
disponibles con costo adicional (+2)

imprescindibles **ARROCES**



Nasi Goreng



Arroz aromático al wok con vegetales y leche de coco, salsa de soya, salsa de pescado nam-pla, aceite de ajonjolí. Coronado con espiral de tortilla de huevo y cebollina.

de Pollo \$11

de Vegetales \$9

de Mariscos \$12.50

Mixto Res, pollo y camarón. \$12.50

Yakimeshi Mixto



Arroz japonés salteado al wok con vegetales, pollo, res y camarón en soya y aceite de ajonjolí. Coronado con espiral de tortilla de huevo y cebollina.

\$12

Canton King Pork



ARROZ CANTONÉS CON CERDO

Cerdo al wok con vegetales mixtos y salsa cantonesa coronado con huevo poché.
\$11.50



Arroces Opción Gluten Friendly disponibles con costo adicional (+2)

profundos

STIR-FRIES



stir-fry de pollo

umami!!!



stir-fry de camarón



stir-fry de res



Stir-Fry

Salteado de carnes y vegetales al wok, utilizando altas temperaturas para caramelizar y generar sabores intensos, típicos de la gastronomía oriental.

Acompañado de arroz blanco aromático.

Stir-Fry de Pollo

Con pepitas de marañón. \$11

Stir-Fry de Res \$12.50

Stir-Fry de Camarón \$12



stir-fry thai de res



Stir-Fry Thai de Res



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

Servido sobre arroz aromático y coronado con un huevo frito. \$11.50

deliciosos

TERIYAKIS

umami!!!



teriyaki de res



teriyaki de salmón



teriyaki de pollo

Teriyaki



Pollo, res o salmón, glaseados en teriyaki, con arroz aromático, bok choy, hongos y vegetales mixtos salteados.



Teriyakis Opción Gluten Friendly disponibles con costo adicional (+2)

de Pollo \$11
de Res \$13
de Salmón \$14
con pepitas de marañón caramelizadas.

clásico

DONBURI



Donburi Pollo al Curry

Pollo al curry, con leche de coco, teriyaki y vegetales, al wok. Acompañado de arroz blanco aromático.
\$12.50



donburi de pollo al curry

originales

ROLL



New!
New!



Nikkei Roll

CAMARONES AL VAPOR, TOBIKO ROJO, AGUACATE, CEBOLLINA Y SALSA ACEVICHADA.

Envuelto en hoja de soya mamenori.

Topping:

Salmón fresco, crujiente de papitas, crispy quinoa y masago arare, salsa de ají amarillo.

\$15

New!
New!



Cosmic Roll

SALMÓN FRESCO, ATÚN FRESCO Y SALMÓN AHUMADO. DINAMITA AGUACATE, PLÁTANO MADURO, QUESO CREMA, CEBOLLINA, SALSA DE CURRY, ACEITE DE TRUFA.

Envuelto en hoja de soya mamenori.

Topping:

Crujiente de papitas, crispy quinoa y masago arare, salsa de cilantro. Salsa de anguila.

\$15.50

New!
New!



Umami

CAMARÓN Y PESCADO APANADO, AGUACATE, QUESO CREMA, CEBOLLINA.

Envuelto en hoja de soya mamenori.

Topping:

Kani, tobiko rojo y salsa naranja miel. Salsa de alioli, crispy quinoa y masago arare. Salsa de anguila.

\$14.50

LOS



Tsunami

SALMÓN FRESCO, PLÁTANO MADURO, AGUACATE, QUESO CREMA, CRUJIENTE DE ZANAHORIA.

Envuelto en hoja de soya mamenori.

Topping:

Salmón fresco y aguacate, kani, tobiko rojo, salsa de jengibre picante, crispy quinoa y masago arare.

Salsa de anguila.

\$15



Big Bang

SALMÓN FRESCO, ATÚN FRESCO, PLÁTANO MADURO, AGUACATE, QUESO CREMA, CEBOLLINA.

Envuelto en hoja de soya mamenori.

Topping:

Camarón crocante con aceite de trufa, sriracha, tobiko rojo, crispy quinoa y masago arare, salsa alioli.

Salsa de anguila.

\$15.50



Godzilla

SALMÓN FRESCO, ATÚN FRESCO, DINAMITA, AGUACATE, QUESO CREMA, CEBOLLINA.

Topping:

Plátano frito, crujiente de zanahoria, salsa chipotle. Salsa teriyaki.

\$14

l
c
o
n
i
c
o



Soy Nacion APANCADO

PESCADO APANADO, CAMARÓN APANADO, AGUACATE, QUESO CREMA, MASAGO, CEBOLLINA.

Topping:

Salsa teriyaki, salsa de jengibre.

\$11.50

Se
lec
to



Mao Tse Atún

ATÚN FRESCO, AGUACATE, CEBOLLINA, FURIKAKE, SALSA DE WASABI.

Envuelto en mamenori.

Topping:

Atún fresco, alfalfa y salsa chipotle.

\$12

Clá
si
co



Zensación APANCADO

SALMÓN APANADO, AGUACATE, QUESO CREMA, PLÁTANO, CRUJIENTE DE ZANAHORIA.

Topping:

Salsa chipotle, salsa teriyaki.

\$12.50

Bru
tal



Yosi Toy Bueno

PESCADO APANADO, CAMARÓN APANADO, BASTONES DE KANI, AGUACATE, QUESO CREMA

Topping:

Masago, alga nori en tiras, salsa de jengibre.

\$12.50

l
c
o
n
i
c
o



Roll Roys

SALMÓN FRESCO, AGUACATE, CEBOLLINA, QUESO CREMA.

Topping:

Salmón fresco, dinamita, salsa naranja miel y ajonjolí.

\$15.50

Hit
Hit



Amor Disco

SALMÓN FRESCO, ATÚN FRESCO, AGUACATE, CEBOLLINA, PIMENTÓN ROJO.

Topping:

Crujiente de zanahoria, salsa chipotle. Salsa teriyaki.

\$12.50

Fa
yo
ri
to



Poke Roll

ATÚN FRESCO, DINAMITA, AGUACATE, QUESO CREMA, CHISPAS DE TEMPURA.

Topping:

Aguacate, cubitos de atún fresco, crujiente de zanahoria, cebollina, salsa chipotle. Salsa teriyaki.

\$9

Fa
yo
ri
to



Dinamita

CAMARÓN APANADO, AGUACATE, QUESO CREMA

Topping:

Dinamita, Salsa teriyaki.

\$11

Fa
yo
ri
to



Tao Roll

PESCADO APANADO, BASTONES DE KANI, AGUACATE, CEBOLLINA, QUESO CREMA.

Topping:

Plátano maduro frito, crocante de salmón, cebollina, salsa de jengibre. Salsa teriyaki.

\$9.75

Dinamita: kani salad (kani & mayonesa)



Rollos Opción Gluten Friendly disponibles con costo adicional (+1)

es amor.



GOOD MORNING
VIETNAM



CHINOLAND



ROLL ROYS



YOSI TOY BUENO



SOY NACION



DESERT ROSE

es nacion

New!



Kobe Roll

FILETE DE RES A LA PLANCHA,
AGUACATE, QUESO CREMA, PLÁTANO
MADURO, CEBOLLINA.

Envuelto en hoja de soya mamenori.

Topping:

Crujiente de papitas, salsa alioli,
salsa de cilantro.

Salsa de ají amarillo.

\$13

Brutal



Emperador

PESCADO APANADO, DINAMITA,
AGUACATE, QUESO CREMA.

Topping:

Salmón fresco, crujiente
de zanahoria, furikake,
salsa naranja miel.

Salsa teriyaki.

\$13.50

Clásico



Spicy Tuna

ATÚN FRESCO, CEBOLLINA.

Topping:

Aguacate, salsa chipotle.

\$10.25

Clásico



Filipina APANCADO

CAMARÓN APANADO CON COCO,
HABICHUELAS CHINAS TEMPURIZADAS,
AGUACATE, QUESO CREMA, CRUJIENTE
DE ZANAHORIA.

Topping:

Salsa chipotle, salsa teriyaki.

\$11

Hit!



Komodo Crocante

PESCADO APANADO, DINAMITA,
AGUACATE, QUESO CREMA.

Topping:

Aguacate, crujiente de salmón,
cebollina, salsa de cilantro.

Salsa teriyaki.

\$8.25

New!



Crispy Green

VEGETALES FRESCOS CROCANTES,
AGUACATE, QUESO CREMA, CEBOLLINA.

Topping:

Aguacate, cronchi de zanahoria,
crispy de quinoa y masago arare,
salsa chipotle.

Salsa de anguila.

\$8.50

Selec to



Fuji Deli

AGUACATE, CEBOLLINA,
CRUJIENTES FIDEOS DE ARROZ,
HABICHUELAS CHINAS
TEMPURIZADAS, PEPINO,
CRUJIENTE DE ZANAHORIA.

Topping:

Ajonjolí, salsa chipotle.

\$8

Clásico



Filadelfia

SALMÓN FRESCO, QUESO CREMA.

Topping:

Aguacate, ajonjolí.

\$9.50



Gluten Friendly (Naturalmente bajo en gluten)



Rollos Opción Gluten Friendly disponibles con costo adicional (+1)

Dinamita: kani salad (kani & mayonesa)

CLÁSICO



Kyoto

ATÚN FRESCO, SALMÓN FRESCO
QUESO CREMA.

Topping:

Aguacate, crujiente
de salmón, cebollina,
salsa de naranja miel.

\$14



LEYENDA



La Gran Muralla

CAMARÓN APANADO,
PESCADO APANADO, DINAMITA,
CEBOLLINA, QUESO CREMA.

Topping:

Aguacate, crujiente
de zanahoria, furikake,
salsa de naranja miel.
Salsa teriyaki.

\$13.50

FAVORITO



Sushita



SALMÓN FRESCO, CAMARONES
AL VAPOR, DINAMITA, AGUACATE,
HOJUELAS DE MAÍZ CROCANTE.

Topping:

Salmón fresco, salsa de ají
amarillo, cebollina.
Salsa teriyaki.

\$12

ICÓNICO



Good Morning Vietnam

PESCADO APANADO,
CAMARÓN APANADO,
AGUACATE, CEBOLLINA,
QUESO CREMA.

Topping:

Salsa de jengibre,
salsa teriyaki.

\$11.25

NEW!
NEW!
NEW!



Salmon Crunch

SALMÓN MARINADO
EN SALSAS PONZU
(APANADO),
AGUACATE, QUESO CREMA,
TEMPURA CRUNCH,
CEBOLLINA.

Topping:

Aguacate, cronchi de zanahoria,
crispy quinoa y masago arare.
Salsa chipotle.
Salsa de anguila.

\$9.75



salmon crunch



exquisitos

NIGIRIS



Gluten Friendly
(Naturalmente bajo en gluten)

- 1 PIEZA -

Nigiri de salmón fresco

Sobre salsa de jengibre.

\$3.50



Nigiri de camarón

Sobre salsa teriyaki.

\$3



Nigiri de atún fresco

Sobre salsa de ají amarillo.

\$3



nigiri de atún



nigiri de salmón



nigiri de camarón

deliciosos

SASHIMIS



sashimi combinación

Sashimi combinación

Atún, salmón fresco y camarón.

\$17



Sashimi de salmón fresco

\$14



Sashimi de atún fresco

\$14



balanceados

ROLLOS KETO



Mao Tse Atún Keto

ATÚN FRESCO, AGUACATE, CEBOLLINA, FURIKAKE.

Envuelto en hoja de soya mamenori.

Topping:

Atún fresco, salsa chipotle, alfalfa.

\$11.50



Kyoto Roll Keto

ATÚN FRESCO, SALMÓN FRESCO, QUESO CREMA.

Envuelto en hoja de soya mamenori.

Topping:

Aguacate, crujiente de salmón, cebollina.

\$14



Sushita Roll Keto



SALMÓN FRESCO, CAMARONES AL VAPOR, DINAMITA, AGUACATE.

Envuelto en hoja de soya mamenori.

Topping:

Salmón fresco, salsa de ají amarillo, cebollina.

\$12



Roll Roys Keto

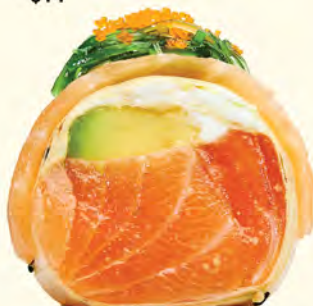
SALMÓN FRESCO, AGUACATE, CEBOLLINA, QUESO CREMA.

Envuelto en hoja de soya mamenori.

Topping:

Salmón fresco, dinamita, furikake.

\$15.50



Atómiko Keto

SALMÓN FRESCO, AGUACATE, QUESO CREMA.

Envuelto en hoja de soya mamenori.

Topping:

Salmón fresco, algas wakame, masago.

\$14



Filadelfia Keto

SALMÓN FRESCO, QUESO CREMA.

Envuelto en hoja de soya mamenori.

Topping:

Aguacate, ajonjolí.

\$9.50

(*) Dinamita: kani salad (kani & mayonesa)

frescos KETO



Ensalada de Algas

Pepino, alga wakame, zumo de limón, aceite de ajonjolí y semillas de sésamo. \$8



Sashimi Combinación

Atún fresco, salmón fresco y camarón. \$17



de Salmón Fresco \$14
de Atún Fresco \$14



Satay

Brochetas asiáticas preparadas a la plancha, acompañadas de salsa camboyana.



de Camarón (2 u) \$6.50
de Pollo (2 u) \$5.50



Gluten Friendly
(Naturalmente bajo en gluten)



satays mixtas

Satays Mixtas

Brocheta de pollo y filete de res a la plancha.
Acompañadas con salsa de jengibre.

+
papas fritas wedge
+
brocheta de queso bañada en salsa teriyaki

\$10.25

Pollo Szechuan

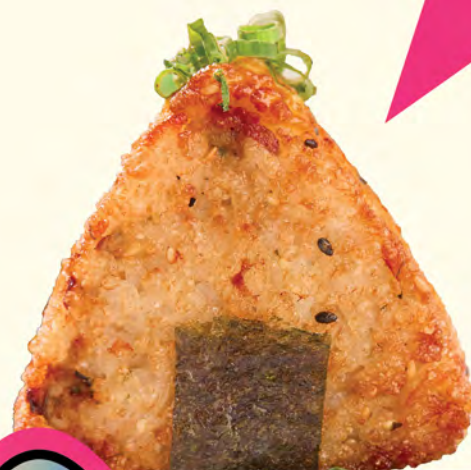
Pollo apanado con panko y ajonjolí.
Acompañado con salsa de jengibre.

+
papas fritas wedge
+
brocheta de queso bañada en salsa teriyaki

\$9.75



pollo szechuan



agrega un
onigiri de pollo

por \$2 adicional (1 u)

Onigiri de Pollo

Snack japonés de esponjoso arroz relleno de pollo
con exterior dorado y crujiente.



Jugo de fresa \$3.95

Jugo Nacion

Naranja, piña, albahaca & miel \$3.95

**Limonada
de Hierbabuena** \$3.95

**Limonada
con miel** \$3.95

**Jugo de Piña,
Limón & Coco** \$3.95

**Jugo de Maracuyá
con Jengibre** \$3.95

JUGOS
naturales



jugo de piña, limón & coco



irresistibles

POSTRES



mochis helados



brownie de chocolate

Mochis Helados



Bocaditos japoneses de masa de arroz rellena con helado. Suaves por fuera, cremosos por dentro. (2 u) \$6.50

Brownie de Chocolate

No es un brownie cualquiera. Es 'EL' brownie. Servido con helado de vainilla. \$7

Wonton de Dulce de Leche

Wonton de queso y dulce de leche. Servido con helado de vainilla y salsa de frutos rojos, balsámico y hierbabuena. \$7



wonton de dulce de leche



INFUSIONES



Manzana & Hierbas Aromáticas

\$3.75



Jengibre & Miel

\$3.75



Frutos Rojos & Hierbas Aromáticas

\$3.75

aromáticos

CAFÉS

Americano

\$2.75

Espresso

\$2.75

Cappuccino

\$3

clásicas

BEBIDAS

Agua Dasani

\$2

Perrier

\$3.50

Soda Lata

\$2.50

Fuze Tea

\$2.50

NEW
NOW

desert
rose



NEW
NOW

chinoland



CÓCTELES *seductores*

Chinoland

Vodka, sake, triple sec, limón,
zumo de maracuyá, romero, jengibre \$6.50

Desert Rose

Tequila, triple sec, limón, cranberry, sal y tajín
\$6.50

Midnight Mango

Ron, malibú, limón, mango, sal y tajín \$6.50

Margaritas

Limón, fresa, maracuyá y coco \$6.50

Sangría

Tinta & de Mango
Copa \$5.99 Jarra \$18

Abuelo Libre

Ron Abuelo con Coca-Cola \$4.75

Aperol Spritz

\$7.50

Mojitos

Limón, maracuyá \$6.50

Gin Tonic

Pepino, limón o naranja \$6.50

Amapola

Mocktail sin alcohol \$4

Piña Colada

\$4.50

LICORES *intensos*

WHISKY

BUCHANAN'S 12 AÑOS

Trago \$6 Botella \$80

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

THE KURAYOSHI PURE WHISKY JAPONÉS

Trago \$12 Botella \$160

GINEBRA

TANQUERAY

Trago \$5 Botella \$65

TANQUERAY TEN

Trago \$7 Botella \$75

RON

ZACAPA

Trago \$7

RON ABUELO

Trago \$4

VODKA

ABSOLUT

Trago \$5 Botella \$50

GREY GOOSE

Trago \$6 Botella \$60

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO

Trago \$9 Botella \$100



infaltables CERVEZAS

Nacionales

BALBOA \$3

CRISTAL \$3

PANAMÁ LAGER \$3

Importadas

CORONA \$3.50

STELLA ARTOIS \$3.50

HEINEKEN \$3.50

Asiáticas

KIRIN ICHIBAN \$4.50

SAPPORO \$4.50

legendarios SAKES

Sake

Trago Botella

SAKE SHO CHIKU BAI JAPÓN \$5 – \$25

SAKE G-JOY GENSHU JAPÓN \$40

sugestivos VINOS

Vino Blanco

Copa Botella

ALAMOS CHARDONNAY - ARGENTINA \$4.25 – \$18.50

MARTIN CODAX ALBARIÑO - ESPAÑA \$35

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL SUAVIGNON - ESPAÑA \$35

MARIETA ALBARIÑO ALBARIÑO - ESPAÑA \$35

SANTIAGO RUIZ ALBARIÑO - ESPAÑA \$40

Vino Tinto

ALAMOS MALBEC - ARGENTINA \$4.25 – \$18.50

EL ENEMIGO MALBEC - ARGENTINA \$45

19 CRIMES AUSTRALIA \$35

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL TEMPRANILLO - ESPAÑA \$35

Espumante

CHANDON ROSÉ ARGENTINA \$35

CHANDON BRUT ARGENTINA \$35

es compartir

MARGARITA
DE FRESA

SANGRÍA TINTA

DESERT ROSE

SANGRÍA DE MANGO

GIN TONIC
DE PEPINO

EDAMAME THAI

CERVEZA

VINO TINTO

CHINOLAND

VINO BLANCO

SATAY DE CAMARÓN

es nacion

EL GLOSARIO ASIÁTICO

DAIDAI 橙 🍊

Cítrico japonés similar a la naranja amarga. Su jugo se usa en salsas como el ponzu. También significa "por generaciones" en japonés. Esto se debe a que la fruta puede permanecer en el árbol durante varios años sin caer, lo que simboliza continuidad y prosperidad en la cultura japonesa.

DONBURIS 丼 🍣

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

FURIKAKE ふりかけ 🌿

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

GYOZA 餃子

Empanaditas rellenas de carne y verduras. Muy popular en Asia. Es la comida más servida durante el año nuevo chino; simboliza buena fortuna.

HOISIN 海

Salsa espesa y dulce de origen chino, hecha a base de soja, vinagre y especias.

KAMPAI 乾杯 🍷

Es una palabra japonesa que significa "salud" o "brindis". Se usa cuando se levanta una copa para celebrar o brindar con otros. Significa "vaciar el vaso" y se dice antes de tomar un trago juntos.

KANI 力二 🦀

Término japonés para referirse al cangrejo.

MAKISU 巻き簾

Es una esterilla de bambú que se utiliza en la cocina japonesa para enrollar sushi. La esterilla facilita dar forma al rollo de sushi, permitiendo que quede compacto y uniforme.

MAMENORI 豆のり

Hoja de 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 funcionario o burócrata de la China Imperial. El término mandarín también es utilizado para hacer referencia al chino mandarín; el dialecto del idioma chino hablado en la zona norte de China.

MAO TSE TUNG 毛泽东 🌟

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

MASAGO 魚卵

Es un caviar de Islandia, pero de uso cotidiano en la gastronomía de Japón. Masago es la hueva del pez "capelín", utilizada popularmente para los platos de sushi y sashimi por el color brillante y el suave sabor de los huevos diminutos.

MIRIN 味醂 🍶

Es un condimento esencial en la comida japonesa, con un sabor levemente dulce. Es una clase de vino de arroz similar al sake.

MISO 味噌 🍲

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

MOCHI 餅 🍡

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

NAM-PLA น้ำปลา

Salsa de pescado fermentado típica de la cocina tailandesa. Se utiliza para dar sabor a una variedad de platos, como sopas y salsas, aportando un sabor salado y umami. Es un ingrediente clave en la gastronomía del sudeste asiático.

NASI GORENG

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

NORI 海苔 🌿

Alga marina comestible, comúnmente utilizada en la cocina japonesa. Se usa para envolver sushi, también como condimento para sopas o arroz. Tiene un sabor salado y umami.

ONIGIRI おにぎり 🍱

Delicada pieza de arroz japonés moldeada a mano en forma triangular, rellena con ingredientes selectos. Un snack tradicional Japonés.

PONZU ポン酢 🍷

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

SAKE 酒 🍶

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

SASHIMI 刺身

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

SRIRACHA

Salsa picante procedente del sureste de Asia, su nombre proviene de la ciudad ubicada en Si Racha.

STIR FRY 🍲

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

SZECHUAN

Es una provincia del suroeste de la República Popular China.

TATAKI タタキ

Forma de cocinar el pescado o la carne en Japón.

TEMPURA 天ぷら 🍤

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

TERIYAKI 照り焼き 🍷

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

TOGARASHI 唐辛子

Es un condimento picante muy típico de la cocina japonesa que consiste en una mezcla de especias (siete ingredientes).

YAKIMESHI 焼き飯 🍱

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

YASAI 野菜

Verduras o vegetales.

YUZU 柚子 🍊

Variedad de limón en Japón.

ZEN 禅

Es una escuela del budismo que enfatiza la meditación y la atención plena como caminos hacia la iluminación.

¡gracias por venir!
eres parte de esta nación.





www.nacionsushi.com

@nacionsushi

en Panamá

- AEROPUERTO TOCUMEN
- ALBROOK
- ALTAPLAZA
- ARRAIJÁN
- BRISAS DEL GOLF
- CASCO ANTIGUO
- CORONADO
- COLÓN
- COSTA DEL ESTE
- COSTA VERDE
- DAVID
- EL CANGREJO
- EL DORADO
- MULTIPLAZA
- PANAMÁ PACÍFICO
- PENONOMÉ
- SANTIAGO
- SAN FRANCISCO
- SOHO CITY CENTER
- VERSALLES
- VILLA LUCRE

NACION FLASHCARDS
SERIES 01

en el mundo

- PANAMÁ
- ARGENTINA
- COLOMBIA
- COSTA RICA
- EL SALVADOR
- ESTADOS UNIDOS
- GUATEMALA
- HONDURAS
- PARAGUAY
- PUERTO RICO

HAY MUCHAS FORMAS
DE SER NACION.

nacionsushi