

THE
SUSHI
WAY IS
MY WAY



nacionsushi



BIENVENIDOS A
NACIONSUSHI



SUSHI + SABORES DEL SUDESTE ASIÁTICO

Nuestro menú ha dado un paso hacia la inclusión alimenticia. No importa cuales sean tus preferencias a la hora de comer, aquí podrás encontrar una opción para ti.

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

Bienvenidos a la Nacion



*Todos los platos ordenados en modalidad Gluten Friendly, tendrán un costo adicional. Busca las opciones Keto dentro del menú.

TENTADORAS ENTRADAS

ENROLLADOS

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.

Q65

SPRING ROLL DE POLLO

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

Q48

SPRING ROLL DE VEGETALES

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

Q45

PIZZAS NACION



DE SALMÓN AHUMADO

Q110

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



DE ATÚN

Q110

DE CANGREJO

Q110

DE VEGETALES

Q110

DE SALMÓN FRESCO

Q110

POCKETS



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

ATÚN Q50

SALMÓN Q65

TAQUITOS TUK TUK



Hojas de goya corcantes rellenas de tartar de atún y aguacate, aceite de trufa y mayonesa de wasabi, coronadas con un topping de masago y cebollín.

Q60

Todas las entradas que solicites gluten friendly tendrán un costo adicional de Q10

..... ROLLITOS DE
PAPEL DE ARROZ 🌿



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

DE SALMÓN
Q45

DE POLLO
Q43

DE VEGETALES
Q40

..... GYOZAS 🌿



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

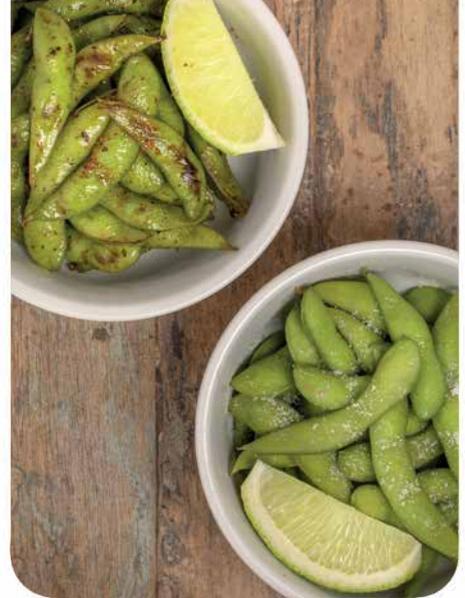
Típica preparación de los mineros de la región fronteriza entre China e India.

GYOZAS DE POLLO
2 unidades
Q40

GYOZAS DE CERDO
O DE LOMITO
2 unidades
Q45

GYOZAS MIXTAS
5 unidades
Q50

..... EDAMAMES 🌿



THAI 🔥

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

Q45

TRADICIONALES

Frijol de soya al vapor con sal y rodaja de limón.

Q40

..... CAMARONES
TOGARASHI 🌿 🔥



Camarones empanizados en deliciosa receta de la casa cinco especias. Acompañados de mayonesa de sriracha y nuestra mayonesa nacion de jengibre.

Q110

..... CAMARONES
SRIRACHA 🔥



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

Q90

..... BROCHETAS
DE QUESO



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

Q50

Todas las entradas que solicites gluten friendly tendrán un costo adicional de Q10

..... SATAYS 

*Clásicos pinchos de Asia
preparados a la parrilla.*

**SATAY
DE LOMITO**

(2 unidades)
Con salsa camboyana.
Q45

**SATAY
DE POLLO**

(2 unidades)
Con salsa de maní.
Q40

**SATAY
DE CAMARÓN**

(2 unidades)
Con salsa vietnamita
con maní.
Q55



SATAY DE CAMARÓN

**TATAKI
DE ATÚN** 

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

Q70



..... TACOS LAAB 

Típicos del noreste de Tailandia,
Camboya y Laos.

Dos unidades envueltas
en lechuga.

DE POLLO
Q50

DE LOMITO
Q55

MIXTO
Q60



Todas las entradas que solicites gluten friendly tendrán un costo adicional de Q10

CRUJIENTES TEMPURAS

YASAI TEMPURA

Delicados cortes en rodajas japonesas de cebolla, brócoli, chile pimiento, berenjena, plátano, zanahoria y zucchini. Acompañados de salsa de soya y salsa dulce nacion.

Q70



Tradicional plato nipón servido como pasa bocas.

NACION TEMPURA

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

Q90

EBI TEMPURA

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

Q100

PLÁTANO TEMPURA

Ocho unidades de plátano tempurizado crujiente, servidos con salsa dulce nacion.

Q45

Fantástica fusión moderna de las culturas nipona y tailandesa.



SALUDABLES WRAPS

WRAP DE SALMÓN

Salmón con ajo y jengibre sellado a la plancha, lechuga, cebolla morada, pimentón asado y aguacate, mayonesa de albahaca, cilantro, salsa de mango picante y papas salteadas con especias chinas.

Q90

WRAP DE POLLO THAI

Pollo empanizado con ajonjolí, lechuga, cebolla morada y tomate fresco con mayonesa de jengibre, salsa dulce nacion, papas salteadas con especias chinas.

Q80

WRAP DE FILETE DE LOMITO CON SALSA DE CURRY

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

Q80

ESPECTACULARES BAOS



BAOS
(2 unidades)
El bao o baozi es un tipo de pan hervido, relleno de carne y vegetales. Típico de Asia. Se popularizó en las calles de Taiwán, aunque ahora es común alrededor del mundo.



BAO BAO (2 unidades)
Pan bao frito relleno de costilla de cerdo desmechada, cebolla morada, maní y cilantro, bañados en salsa BBQ japonesa.
Q70

CERDO PESCADO POLLO CAMARÓN

Pan hervido relleno de posta de cerdo y vegetales mixtos, envueltos en una salsa agridulce.
Q65

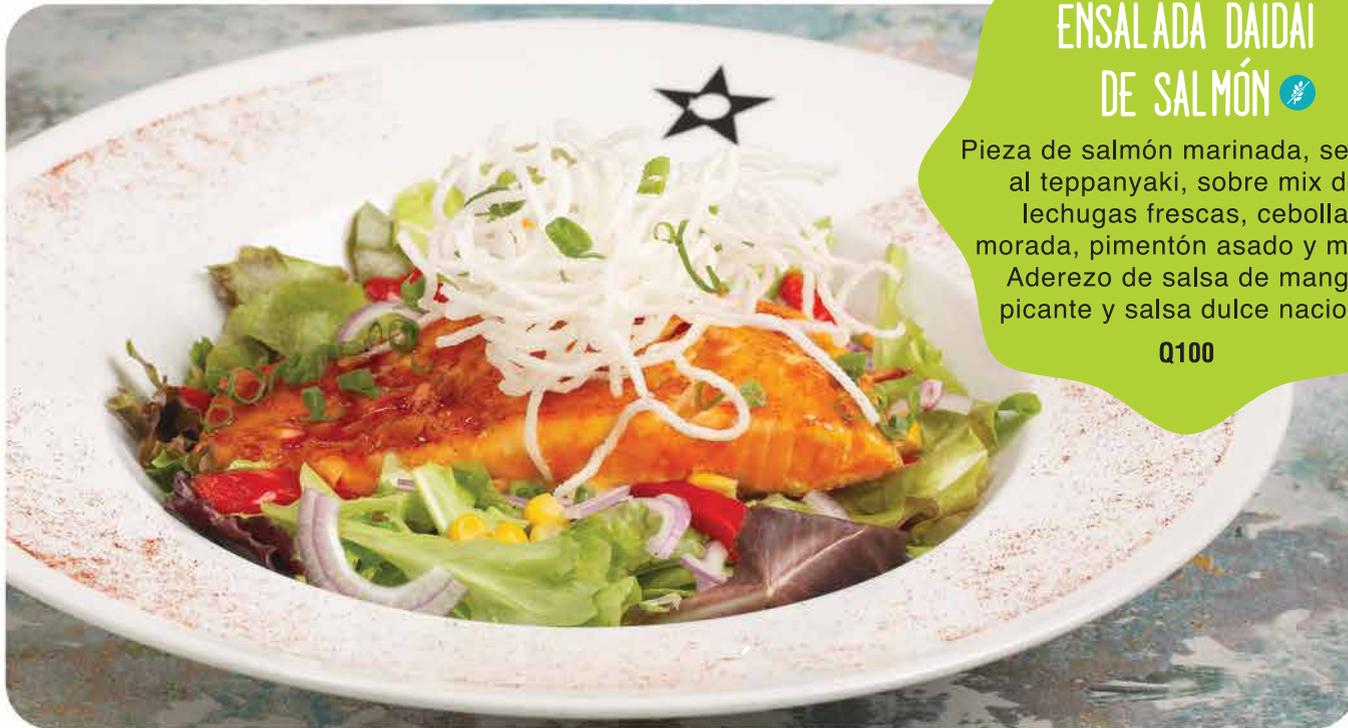
Pan hervido relleno de pescado empanizado, cebolla morada y mayonesa de cilantro y limón.
Q70

Pan hervido relleno de pechuga de pollo, bok choy, salsa agridulce y ajonjolí.
Q65

Pan hervido relleno de camarones crocantes, zucchini y aderezo de mayonesa de jengibre con masago.
Q75



FRESCAS ENSALADAS



ENSALADA DAIDAI DE SALMÓN

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

Q100

ENSALADA TERIYAKI

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

Q85

PRUEBA

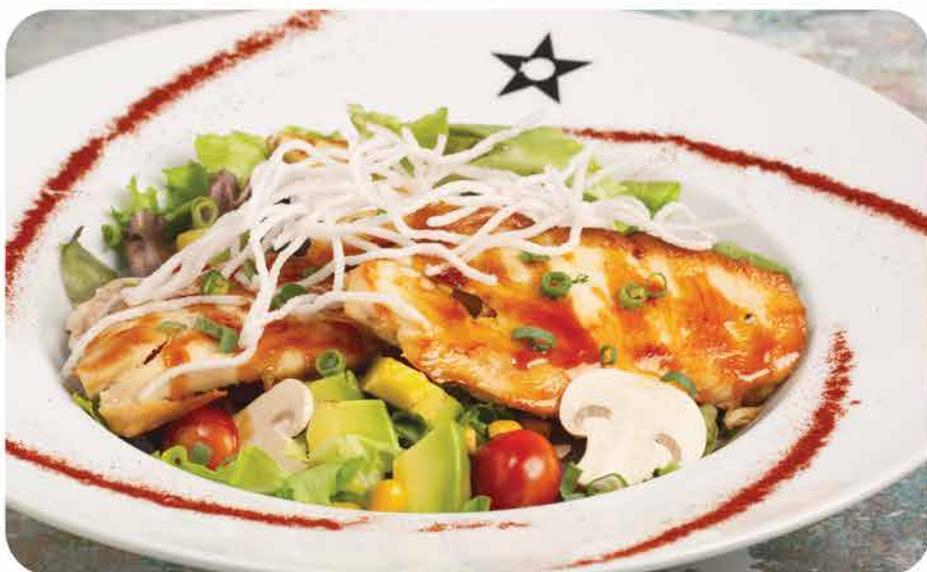
..... algo

NUEVO

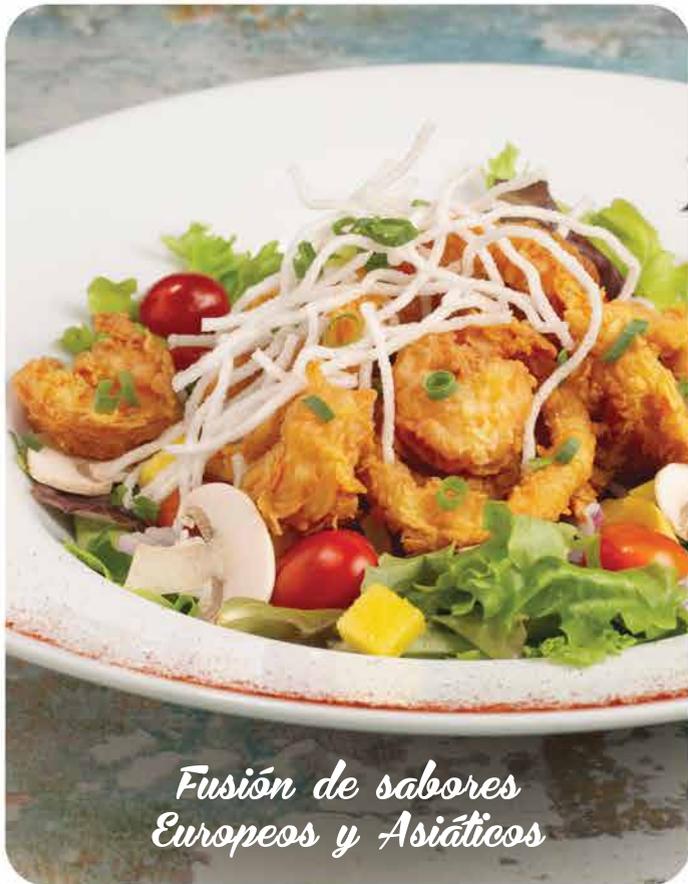
ENSALADA DE ALGAS WAKAME

Pepino en julianas, algas, salsa de la casa, ajonjolí blanco y negro con toque de togarashi.

Q75



Todas las ensaladas que solicites gutten friendly tendrán un costo adicional de Q10



*Fusión de sabores
Europeos y Asiáticos*

ENSALADA VIETNAMITA

Camarones, calamares y pescado rebozados, trozos de mango, cebolla, tomate cherry y fideos de arroz.

Servidos sobre una cama de lechugas mixtas y aderezados con aceite de ajonjolí y vinagre balsámico.

Q100



ENSALADA DE ALGAS CON TOFU Y AGUACATE

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

¡Imposible no probarla!

Q80

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.

Q100



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

Mercadito
NACION

SAGRADAS SOPAS



SOPA DE ZANAHORIA

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

Q45

LAY HOMA

Trozos de pollo, vegetales mixtos, fideos de arroz y frijoles blancos, exótico consomé asiático. Servido con una pizza de bok choy.

Q55

MISO NACION

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

Q45

TOM KHA GAI

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

Q60



OKIGAI DE MARISCOS

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

Q70



Todas las sopas que solicite gutten friendly tendrán un costo adicional de Q10

TRADICIONALES PHAD THAIS

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

  PHAD THAI DE VEGETALES
Q70

  PHAD THAI DE POLLO
Q85

  PHAD THAI DE LOMITO
Q95

PHAD THAI DE MARISCOS

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

Q105



Todos los pad thai que solicites gluten friendly tendrán un costo adicional de Q10

INOLVIDABLES PAD KEE MAO

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

¡No has probado algo igual!

  PAD KEE MAO DE POLLO
Q85

  PAD KEE MAO DE LOMITO
Q105

  PAD KEE MAO DE MARISCOS
Q115



Todos los pad kee mao gluten friendly tendrán un costo adicional de Q10

IMPRESINDIBLES ARROLES

..... 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 cebollín

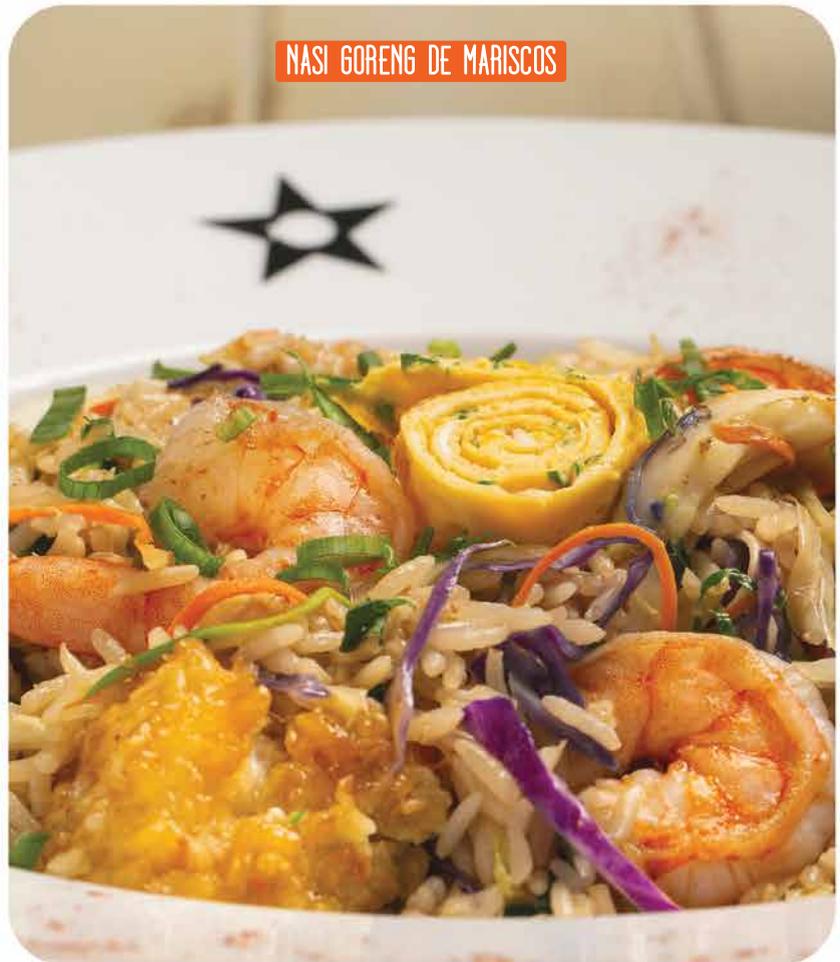
 **NASI GORENG DE POLLO**
Q65

 **NASI GORENG DE MARISCOS**
Q95

 **NASI GORENG DE VEGETALES**
Q55

 **NASI GORENG MIXTO**
Lomito, pollo, camarón.
Q90

El Nasi Goreng es un plato típico de Indonesia



..... YAKIMESHI MIXTO



Arroz frito japonés con vegetales, pollo, lomito y camarón; soya, aceite de ajonjolí, espiral de tortilla de huevo y cebollín.
Q90

Todos los arroces que solicites gluten friendly tendrán un costo adicional de Q10

..... 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 cebollín.

 **MANDARÍN**
DE VEGETALES
Q55

 **MANDARÍN**
DE POLLO
Q65

 **MANDARÍN**
DE LOMITO
Q80



MANDARÍN DE POLLO



PROFUNDOS STIR FRIES

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

Otro clásico del Sudeste Asiático.



STIR FRY DE LOMITO 

Q85



STIR FRY DE CAMARÓN 

Q95



STIR FRY DE POLLO 

Q80

.... STIR FRY THAI

Lomito o pollo molido, salteado al wok con chile pimiento, ajo, salsa de ostras, soya, aceite de ajonjolí y albahaca.

Servido con arroz aromático y coronado con un huevo frito.

  STIR FRY THAI DE POLLO

Q75

  STIR FRY THAI DE LOMITO

Q80



Todos los stir fry que solicites gluten friendly tendrán un costo adicional de Q10

DELICIOSOS TERIYAKIS

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

AQUÍ
SE COME
RICO

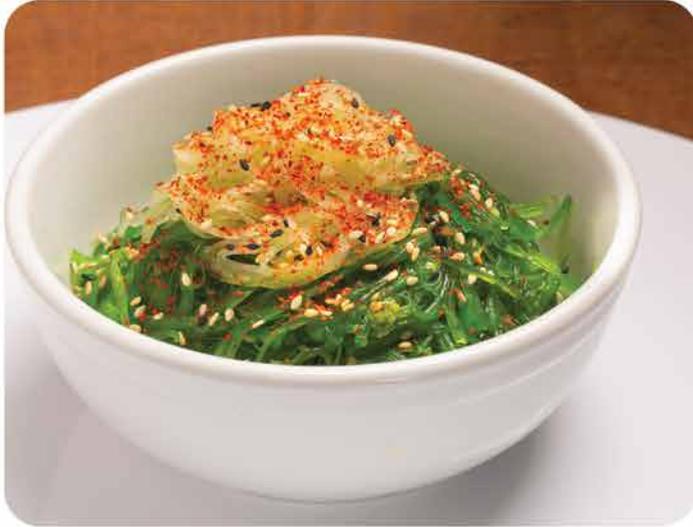
TERIYAKI
DE POLLO 
Q70

TERIYAKI
LOMITO 
Q80

TERIYAKI
DE FILETE DE SALMÓN 
Q95

Todos los teriyakis que solicite gluten friendly tendrán un costo adicional de Q10

MENÚ KETO



ENSALADA DE ALGAS WAKAME

Pepino en julianas, alga, salsa de la casa, ajonjolí blanco y negro.

Q75



ENSALADA NACION

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

Q100

TEMAKI DE SALMÓN

Salmón, pepino, aguacate y queso crema **Q70**

TEMAKI DE CANGREJO

Cangrejo, pepino, aguacate y queso crema **Q60**



SASHIMI COMBINACIÓN

Atún, salmón fresco, cangrejo, camarón.

Q135

SASHIMI DE SALMÓN FRESCO **Q120**

SASHIMI DE ATÚN FRESCO **Q105**





SUSHITA ROLL

SUSHITA ROLL

Salmón fresco, camarones al vapor, mezcla dinamita, aguacate, envuelto en salmón fresco, mayonesa de ají amarillo, cebollín.

Q125

FILADELFIA

Salmón fresco, aguacate, queso crema, ajonjolí.

Q85



FILADELFIA



MAO TSE ATÚN

MAO TSE ATÚN

Atún fresco, aguacate, cebollín, furikake, envuelto en atún fresco, alfalfa, salsa chipotle, mayonesa.

Q85

ROLL ROYS

Salmón fresco, aguacate, cebollín, queso crema, envuelto en salmón fresco, mezcla dinamita, furikake.

Q125



ROLL ROYS

SATAY DE LOMITO

(2 unidades)

Con salsa camboyana.

Q45

SATAY DE POLLO

(2 unidades)

Con salsa satay de maní.

Q40

SATAY DE CAMARON

(2 unidades)

Con salsa vietnamita con maní.

Q55



AUTÉNTICOS DOMBURIS

DOMBURI LOMITO NACION

Lomito a la parrilla, ajo, jengibre, sal, pimienta y vegetales frescos al wok, servido sobre arroz aromático, salsa teriyaki y salsa nacion.

Q90

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



DOMBURI POLLO SZECHUAN

Pechuga de pollo en harina de arroz y ajonjolí, servida sobre arroz aromático, germinado de soya y vegetales mixtos al wok, aderezados con salsa szechuan.

Q80

DOMBURIS

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

DOMBURI KABUKI

Atún sellado al teppan, servido con vegetales y arroz aromático, bañado con mantequilla oriental.

Q100

DOMBURI PESCADO THAI

Pescado sellado a la parrilla, servido con arroz aromático, vegetales frescos al wok, con leche de coco y cebollín.

Q95

DOMBURI POLLO AL CURRY

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

Q80



LA NACION DE LOS NIÑOS



SATAYS MIXTAS

Brocheta de pollo y lomito a la plancha, papas fritas y una brocheta de queso. Acompañados con mayonesa nacion de jengibre.

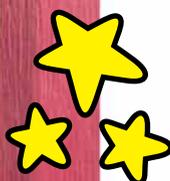
Q60



POLLO SZESHUAN

Pechuga de pollo en harina de arroz y cubierta con ajonjolí, papas fritas y una brocheta de queso. Servida con mayonesa nacion de jengibre.

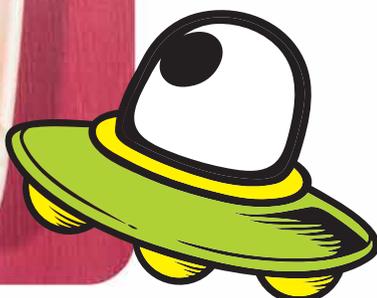
Q60



EL PEQUEÑO SAMURAI ROLL

Camarón empanizado, mezcla dinamita, queso crema y aguacate con topping de plátano frito, salsa dulce nacion y ajonjolí.

Q65



ORIGINALES ROLLOS

(Todo ingrediente adicional tiene un costo)

Este
ROLLO
vale la
PENNA

1. SOY NACION



1. SOY NACION (empanizado)

Pescado empanizado - camarón empanizado - aguacate - cebollín masago - queso crema - salsa dulce nacion - mayonesa nacion de jengibre
Q90

4. ZENSACIÓN (empanizado)

Salmón empanizado - aguacate - plátano queso crema - salsa chipotle - crujiente de zanahoria - salsa dulce nacion.
Q85



4. ZENSACIÓN

2. MAO TSE ATÚN

Atún fresco - aguacate - cebollín - furikake mayonesa de wasabi - topping de atún fresco - alfalfa - salsa chipotle.
Q85

5. SUSHITA ROLL

Salmón fresco - camarones al vapor - mezcla dinamita - aguacate - hojuelas de maíz crocante queso crema - topping de salmón fresco - salsa dulce nacion - mayonesa de ají amarillo - cebollín.
Q125



5. SUSHITA ROLL

2. MAO TSE ATÚN



3. AMOR DISCO



3. AMOR DISCO

Salmón fresco - atún fresco - aguacate - cebollín - pimentón rojo - salsa chipotle - topping de zanahoria crujiente - salsa dulce nacion.
Q95

6. ROLL ROYS

Salmón fresco - aguacate - cebollín queso crema - topping de salmón fresco mezcla dinamita - salsa de naranja y miel.
Q125



6. ROLL ROYS

Forma parte de esta NACION

Todos los rollos que solicites gluten friendly tendrán un costo adicional de Q10



7. ATÓMICO NAGASAKI



8. GOD SUKI



9. YOSI TOY BUENO

7. ATÓMICO NAGASAKI 

Salmón fresco - aguacate - queso crema - topping de salmón fresco - ensalada de algas masago.
Q125

8. GOD SUKI 

Pescado y camarón empanizado - cebollín - queso crema - topping de aguacate - mezcla nacion - trocitos de salmón fresco - masago - salsa naranja miel - salsa dulce nacion.
Q105

9. YOSI TOY BUENO

Pescado y camarón empanizado - cangrejo - aguacate - queso crema - topping de masago - algas en tiras - mayonesa nacion con jengibre.
Q125

10. DINAMITA VIETNAMITA

Camarón empanizado - aguacate - queso crema - topping de mezcla dinamita - mayonesa de masago - salsa dulce nacion.
Q115

11. DRAGON FLY BOMBAY

Salmón fresco - aguacate - cebollín - queso crema - topping de mango.
Q110

12. GOOD MORNING VIETNAM (empanizado)

Pescado y camarón empanizado - aguacate - cebollín - queso crema - mayonesa de jengibre - salsa nacion.
Q85



10. DINAMITA VIETNAMITA



11. DRAGON FLY BOMBAY



12. GOOD MORNING VIETNAM

ORIGINALES ROLLOS

(Todo ingrediente adicional tiene un costo)

13. POKE ROLL



13. POKE ROLL

Atún fresco - mezcla dinamita - aguacate queso crema - crujiente de zanahoria topping de aguacate - cubitos de atún fresco - crujiente de zanahoria - cebollín salsa chipotle - salsa dulce nacion.

Q80

16. MR MIYAGI



Camarón empanizado - aguacate - crujiente de zanahoria - queso crema - salsa chipotle mayonesa nacion de jengibre.

Q85



16. MR MIYAGI

17. SAKE MATE



14. KOMODO CROCANTE



14. KOMODO CROCANTE

Pescado empanizado - mezcla dinamita aguacate - queso crema - topping de aguacate - salmón crujiente - cebollín mayonesa de finas hierbas - salsa dulce nacion.

Q75

17. SAKE MATE



Aguacate - pepino - topping de salmón fresco mayonesa nacion de jengibre - cebollín.

Q75

15. FUJI DELI



15. FUJI DELI (vegetariano)



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

Q55

18. UNAGI SHANGHAI

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

Q100



18. UNAGI SHANGHAI

Forma parte de esta NACION

Todos los rollos que solicites gluten friendly tendrán un costo adicional de Q10



19. HO CHI MINH



20. EL JAPONÉS



21. LA GRAN MURALLA



22. TAO ROLL

NUEVO

19. HO CHI MINH

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

Q85

20. EL JAPONÉS

Atún - aguacate - espárragos tempurizados cebollín - topping de salmón fresco mayonesa de sriracha.

Q95

23. FILIPINA (empanizado)

Camarón empanizado con coco - aguacate espárrago - queso crema - cebollín salsa dulce nacion - salsa chipotle.

Q80

24. KYOTO

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

Q105

21. LA GRAN MURALLA

Camarón empanizado - pescado empanizado mezcla dinamita - queso crema - cebollín - topping de aguacate - crujiente de zanahoria - furikake salsa dulce nacion - salsa de naranja y miel.

Q105

25. PANDA!

Camarón empanizado - pescado empanizado mezcla dinamita - cebollín - queso crema topping de aguacate - salsa dulce nacion mayonesa nacion de jengibre.

Q100

22. TAO ROLL

NUEVO

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

Q80



23. FILIPINA



24. KYOTO



25. PANDA!

ORIGINALES ROLLOS

(Todo ingrediente adicional tiene un costo)



26. TIBETANO



27. BANGKOK DE CAMARÓN



28. EMPERADOR



29. KAMPAI

26. TIBETANO

Pescado empanizado - mezcla dinamita aguacate - queso crema - topping de salmón fresco - cebollín - furikake - salsa dulce nacion - salsa de naranja y miel.
Q105

27. BANGKOK DE CAMARÓN

Camarón empanizado - aguacate - queso crema - topping de cangrejo - mayonesa de sriracha - salsa dulce nacion.
Q105

28. EMPERADOR

Pescado empanizado - mezcla dinamita aguacate - queso crema - topping de salmón fresco - crujiente de zanahoria furikake salsa dulce nacion - salsa de naranja y miel.
Q110

29. KAMPAI

Cangrejo - aguacate - ensalada de algas - masago - queso crema - topping de salmón fresco - mayonesa de wasabi salsa dulce nacion.
Q105

30. FILADEL FIA

Salmón fresco - aguacate - queso crema topping de aguacate - ajonjolí.
Q85

32. GODZILLA

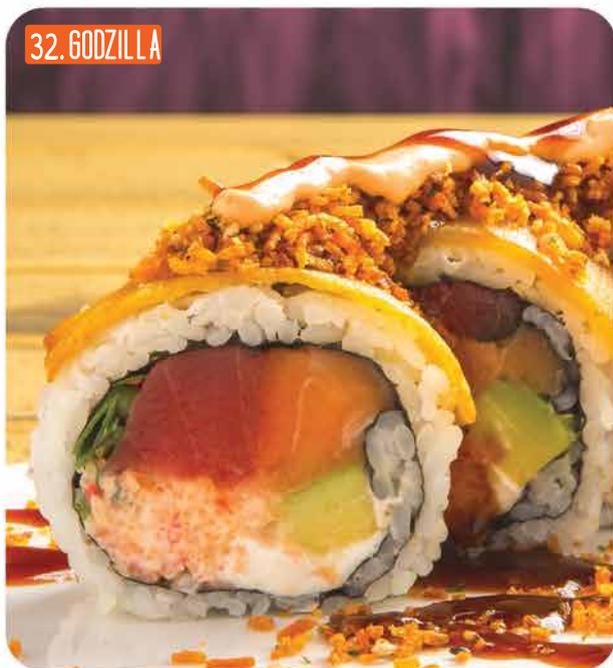
Atún - salmón - mezcla dinamita - aguacate queso crema - cebollín - topping de plátano frito - crujiente de zanahoria - salsa chipotle salsa dulce nacion.
Q125

31. SPICY TUNA

Atún - cebollín - topping de aguacate salsa chipotle.
Q80



30. FILADEL FIA



32. GODZILLA



31. SPICY TUNA

FABULOSOS TEMAKIS

(CONOS)
1 pieza

TEMAKI DE SALMÓN

Salmón, pepino, aguacate, queso crema y arroz.
Q70

TEMAKI DE CANGREJO

Cangrejo, pepino, aguacate, queso crema y arroz.
Q60

TEMAKI DE CAMARÓN

Camarones, pepino, aguacate, queso crema y arroz.
Q65



EXQUISITOS NIGIRIS

(PIEZAS)
1 pieza

NIGIRI DE ANGIULA

Q45

NIGIRI DE SALMÓN FRESCO

Q30

NIGIRI DE ATÚN FRESCO

Q25

NIGIRI DE CAMARÓN

Q25



DELICIOSOS SASHIMIS

SASHIMI COMBINACIÓN

Atún, salmón fresco, cangrejo y camarón.
Q135

SASHIMI SALMÓN FRESCO

Q120

SASHIMI ATÚN FRESCO

Q105



Todas los temakis, nigiris o sashimis que solicites gutten friendly tendrán un costo adicional de Q10

REFRESCANTES

JUGOS NATURALES



JUGO DE FRESA

Q30

JUGO NACION
NARANJA PIÑA
ALBAHACA Y MIEL

Q30

JUGO DE MANZANA VERDE
PIÑA Y JENGIBRE

Q30

LIMONADA DE HIERBA BUENA

Q30

LIMONADA CON MIEL

Q30

JUGO DE PIÑA
LIMÓN Y COCO

Q30

*Exótica combinación
de frutas naturales
para un toque único y
refrescante a cualquier
hora del día.
Todos endulzados
con miel de abeja*



*En toda Asia se venera
la naturaleza como parte
de la perfección,
muestra de ello son las
mezclas de sus frutos.*

IRRESISTIBLES POSTRES

WONTON DE QUESO Y DULCE DE LECHE

Con helado de vainilla
y salsa de frutos rojos.

Q45

BANANO TEMPURA

Con helado de vainilla.

Q35

BROWNIE DE CHOCOLATE CON CARAMELO

Servido con helado
de vainilla.

Q35

MOCHI

(2 unidades)

Típicos de la repostería japonesa,
compuestos de masa de arroz
rellena con helado.

Q45

..... Dulce

ASIA



BABY BUM

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

Q45

SUSHI DE BANANO CON NUTELLA

Trozos de banano envueltos
en Nutella, con arroz tostado
alrededor. Servidos sobre
una base de jalea de moras.

Q35

AROMÁTICOS
CAFÉS Y TÉS

PREGUNTA POR NUESTRAS OPCIONES

CLÁSICAS
bebidas

TE HATSU
Q18

TE LIPTON
Q20

Coca-Cola



Q20

Santa Deina
Q23

AGUA EMBOTELLADA
Q20



SEDUCTORES CÓCTELES



SANGRÍA

copa Q35 media jarra Q75 jarra Q140
2 x Q60

SANGRÍA DE MANGO

copa Q35 media jarra Q75 jarra Q140
2 x Q60

SAKERINHA CRANBERRY

sake, cranberry, limón, azúcar.
Q50

MOJITO NACION

ron nacional, hierba buena, azúcar, limón
Q50

CÓCTEL NACION CON VODKA FROZEN

naranja, albahaca y vodka frozen
Q50

MOSHISO NACION

sake, limón, azúcar, ginger,
shiso y hierbabuena.
Q50

DRY MARTINI

Q50

MARGARITA

Q50

SAKERINHA

sake, limón, azúcar.
Q60

OTROS COCTELES NACIONALES

SANSON BERRY

Q45

SAKE SENSATION

Q35 2 x Q60

HAPPY-T

Q30 2 x Q50

SUMMER-TÉ

con un toque de licor de berries.
té verde, jazmín, albaricoque.

DARKBERRY-TÉ

con un toque de licor de durazno.
té negro, mango y afándanos.

RESCATA-TE

con un toque de licor de piña y coco.

BLUE MARGARITA

Tequila, limón, blue curacao
y decorado con sal.
Q35 2 x Q60

CANARIO AZUL

Licor de melón, licor de coco,
jugo de naranja, jugo de mango
y decorado con piña
Q35 2 x Q60

BERRY BLUE

Licor de berries, licor de durazno,
finest blue y salutaris de limón.
Q35 2 x Q60

COCTELES DE JUGO NATURAL

Q35 2 x Q55

DE PIÑA, LIMÓN Y COCO

Frozen con toque de licor de piña.

DE MANZANA VERDE, PIÑA Y JENGIBRE

Frozen con toque de ron.

NARANJADA NACION ALTERADA

Frozen con toque de pepitoria
y quetzalteca.

INFALTABLES CERVEZAS



Q28



Q24 2 x Q45



Q28



Q24



Q24 2 x Q45



Q24 2 x Q45



Q45

Asiáticas

SAKE BOMB

Q60



SAPPORO

Q32



KIRIN ICHIBAN

Q32

OTRAS CERVEZAS

Modelo Q24
Stella Atrous Q28



BELGIAN

Q32

IPA

Q32

WEIZEN

Q32

PORTER

Q32

AMERICAN

Q32

SCOTCH

Q32

SUGESTIVOS VINOS

PREGUNTA POR LA CARTA DE VINOS

GRACIAS POR VENIR A
NACIONSUSHI



SUSHI + SABORES DEL SUDESTE ASIÁTICO

GLOSARIO

DADAI:

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

DOMBURIS:

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

FURIKAKE:

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

GYOSAS:

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

HOISIN:

Salsa típica de la cocina china y vietnamita.

KAMPAI:

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

KANI:

Palitos de cangrejo.

LAY HOMA:

Mezclado.

MAKISU:

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

MANDARIN:

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

MAO TSE TUNG:

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

MASAGO:

Es un caviar de Islandia, pero de uso cotidiano en la gastronomía de Japón. Masago es la hueva del pez “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.

NASI GORENG:

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

NAMPLA:

Condimento derivado del pescado fermentado.

NORI:

Palabra japonesa para referirse a variedades comestibles de algas.

OKIGAY:

Mariscos.

PONZU:

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

SAKE:

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

SASHIMI:

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

SRIRACHA:

Es el nombre genérico empleado para denominar a una salsa picante procedente de la ciudad Si Racha, ubicada en Tailandia.

STIR FRY:

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

SZECHUAN:

Es una provincia del suroeste de la República Popular China.

TATAKI:

Forma de cocinar el pescado o la carne en Japón.

TEMPURA:

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

TERIYAKI:

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

TOGARASHI:

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

YAKIMESHI:

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

YASAI:

Verduras o vegetales.

YUZU:

Variedad de limón en Japón.

ZEN:

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





Nuestra nacion
alrededor
DEL MUNDO



INTERNACIONALES

Panamá
Colombia
Costa Rica
El Salvador
Paraguay
R. Dominicana
España



GUATEMALA

FORUM Zona 10 • Majadas Once • Spazio

TEL: 2296-3131

www.nacion.delivery



[/nacionsushiguatemala](https://www.facebook.com/nacionsushiguatemala)



[@nacionsushiguatemala](https://www.instagram.com/nacionsushiguatemala)