



nacionsushi

..... *Te vas a*

ENAMORAR





BIENVENIDOS A
NACIONSUSHI.



SUSHI + SABORES DEL SUDESTE ASIÁTICO



TENTADORAS ENTRADAS

ENROLLADOS

SPRING ROLL DE VEGETALES

2 unidades rellenas de vegetales frescos, acompañadas con salsa de pimentón dulce.

Q45

SPRING ROLL DE POLLO

2 unidades rellenas de pollo y vegetales frescos acompañadas con salsa de pimentón dulce.

Q48

SPRING ROLL DE CAMARÓN

3 unidades rellenas de camarón, cilantro y ajonjolí acompañadas de salsa camboyana, base de pimienta negra y limón fresco.

Q60

Plato por excelencia de la aristocracia cantonesa china.



PIZZAS DE SUSHI

DE SALMÓN AHUMADO



DE CANGREJO



DE VEGETALES



Base de arroz de sushi tostado, con salmón ahumado, furikake de salmón, salsa de naranja y miel, massago y wakame. ¡Espectacular!

DE ATÚN

Q110

DE CANGREJO

Q110

DE VEGETALES

Q110

DE SALMÓN AHUMADO

Q110



POCKETS

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

DE ATÚN

Q40

DE SALMÓN

Q60

..... ROLLITOS
DE PAPEL DE ARROZ



2 rollos frescos enrollados en papel de arroz, típicos 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

5 unidades

Q40

GYOZAS DE LOMITO

5 unidades

Q45

GYOZAS DE CERDO

5 unidades

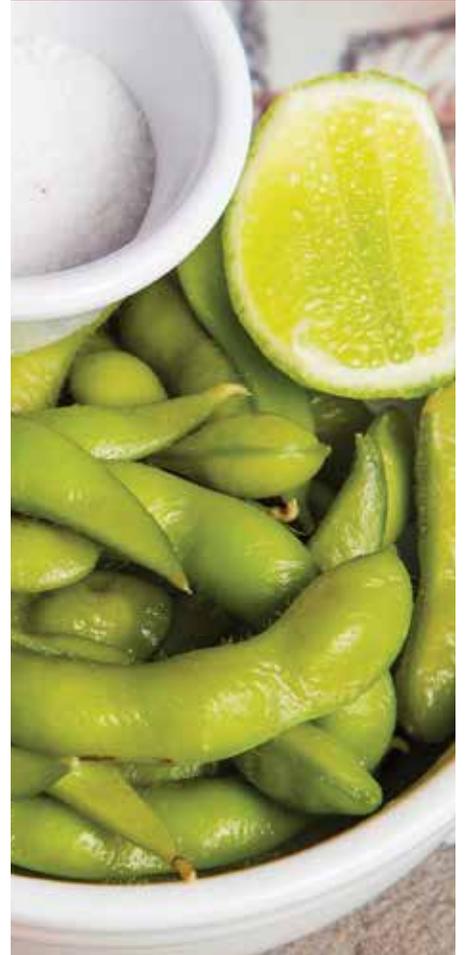
Q40

GYOZAS MIXTAS

2 de pollo, 2 de lomito y 2 de cerdo

Q50

..... EDAMAME
.....



Frijol de soya al vapor con sal marina y rodajas de limón.
Q40

..... CAMARONES
TOGARACHI



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

Q90



..... BROCHETAS
DE QUESO



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

Q45

SATAYS

*Clásicos pinchos de Asia
preparados a la parrilla.*

SATAY DE LOMITO

servido con salsa camboyana
(2 unidades)
Q45

SATAY DE POLLO

con salsa satay de maní
(2 unidades)
Q40

SATAY DE CAMARÓN

con salsa vietnamita con maní
(2 unidades)
Q55

TATAKI

DE ATÚN

Rodajas de atún sellado
marinado con sal gruesa y
pimienta sobre una
delicada capa de lechugas
mixtas con infusión de soya,
aceite de ajonjolí,
ajo y jengibre.
Q75

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



TACOS LAAB

Típicos del noreste de Tailandia,
Camboya y Laos. 2 unidades
envueltas en lechuga.

DE POLLO

Q50

DE LOMITO

Q55

MIXTO

Q60



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

Mercadito
NACION



CRUJIENTES TEMPURAS

YASAI TEMPURA

Delicados cortes en julianas japonesas de cebolla, brócoli, pimentón rojo, berenjena, plátano y zucchini acompañados de salsa de soya y salsa dulce nacion.
Q60



*Tradicional plato nipón
servido como boquitas*

NACION TEMPURA

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

Q85

EBI TEMPURA

8 unidades de camarones tempurizados, acompañados con salsa de soya y salsa dulce nacion.

Q100

PLÁTANO TEMPURA

8 rodajas de plátano tempurizado crujiente, acompañados de la salsa dulce nacion.

Q45

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

SALUDABLES WRAPS



WRAP DE LOMITO CON SALSA DE CURRY

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

Q80

WRAP DE POLLO THAI

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

Q75

WRAP DE SALMÓN

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

Q95

ESPECTACULARES BAOS

BAOS

DOS UNIDADES

El bao ò baozi es un tipo de pan hervido relleno de carne y vegetales. Típico de las calles de Asia. Se popularizó en las calles de Taiwán aunque ahora es común alrededor del mundo.



DE CERDO

Pan hervido relleno de cerdo y vegetales mixtos envuelto en una salsa agridulce.
Q65

DE PESCADO

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

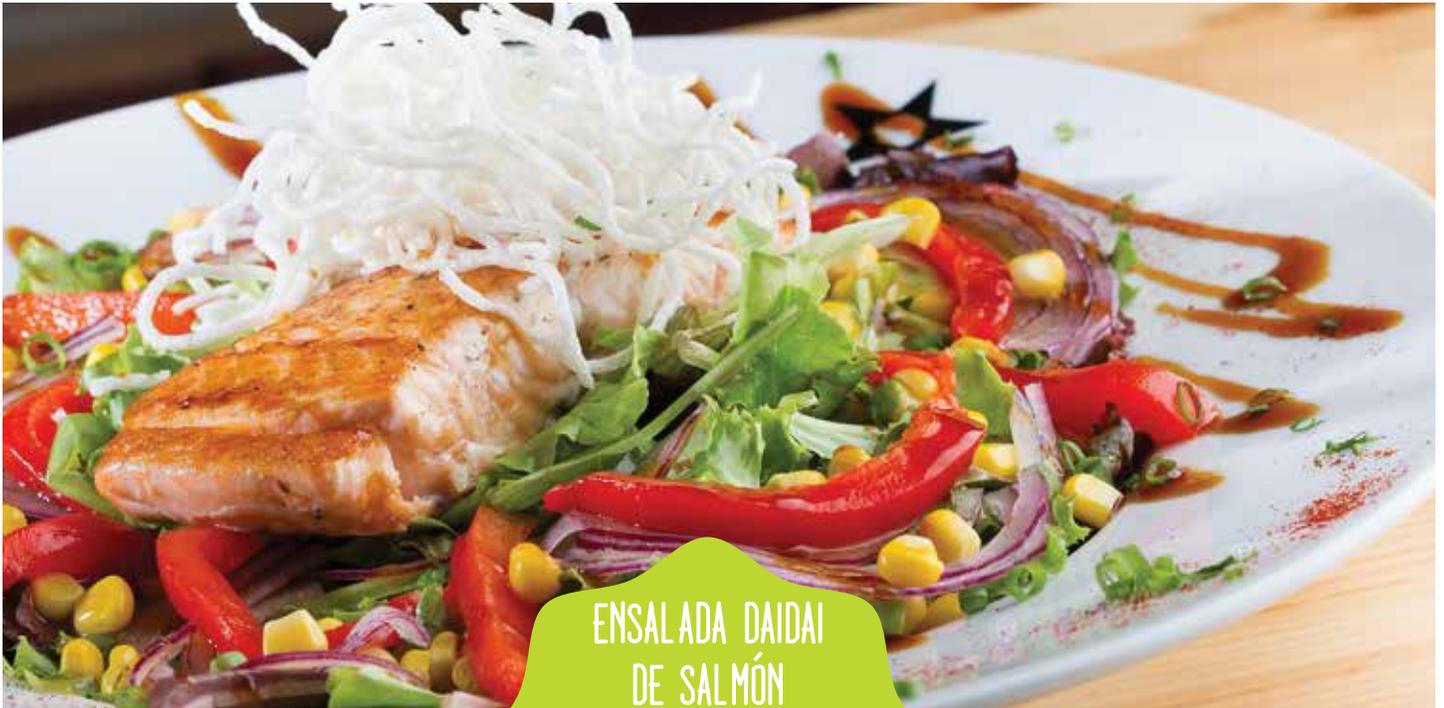
DE CAMARÓN

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

DE POLLO

Pan hervido relleno de pechuga de pollo y lechuga bok choy envuelto en salsa agridulce y ajonjolí.
Q65

FRESCAS ENSALADAS



ENSALADA DAIDAI DE SALMÓN

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

Q110

ENSALADA TERIYAKI

Pechuga de pollo marinada en salsa teriyaki y sellada a la plancha, sobre una cama de lechugas mixtas, hongos, maíz tierno y tomate cherry fresco, acompañado de vinagre balsámico, salsa teriyaki y ajonjolí.

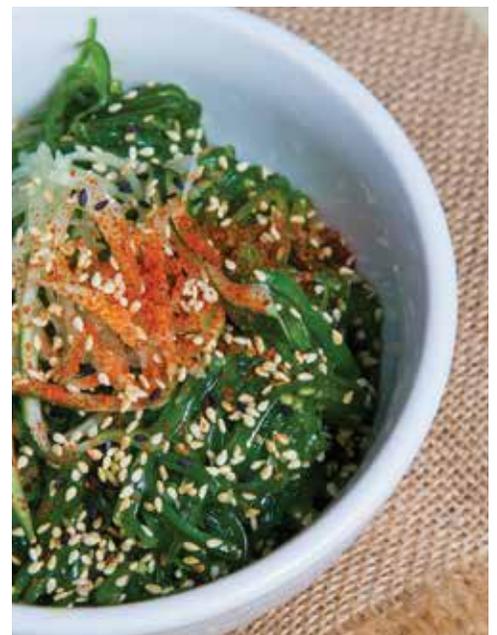
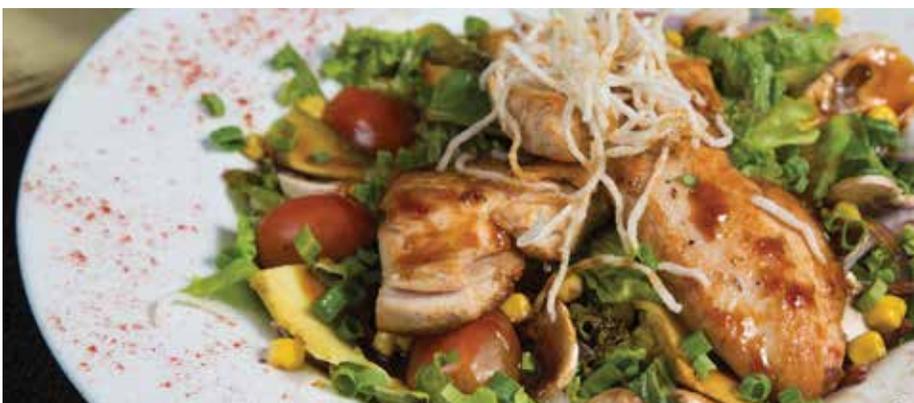
Q85

ENSALADA DE ALGAS WAKAME

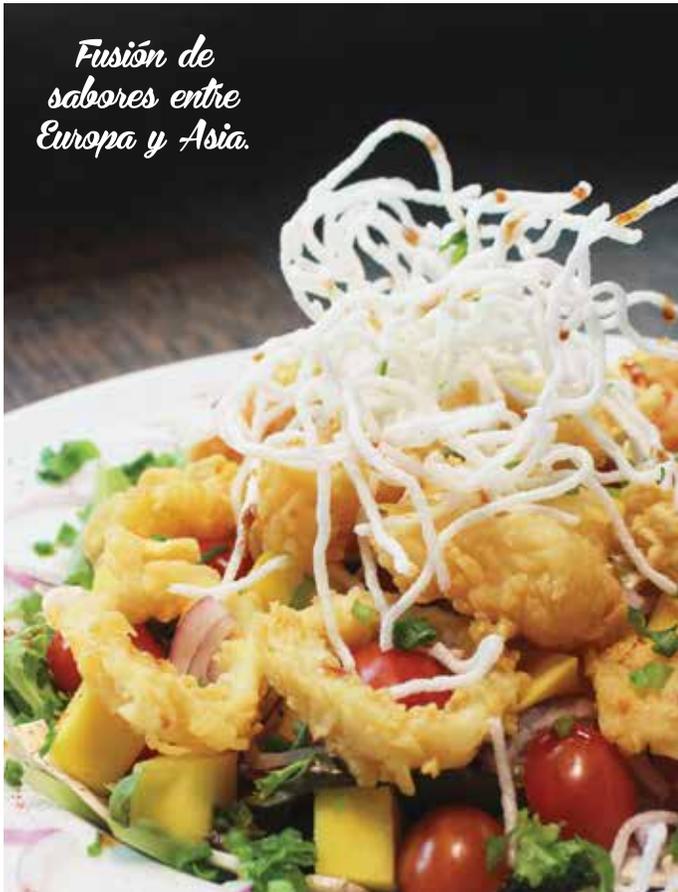
Pepino en julianas, algas, salsa de la casa y aceite de ajonjolí ¡Espectacular!

Q75

PRUEBA
..... *algo*
MUEVO



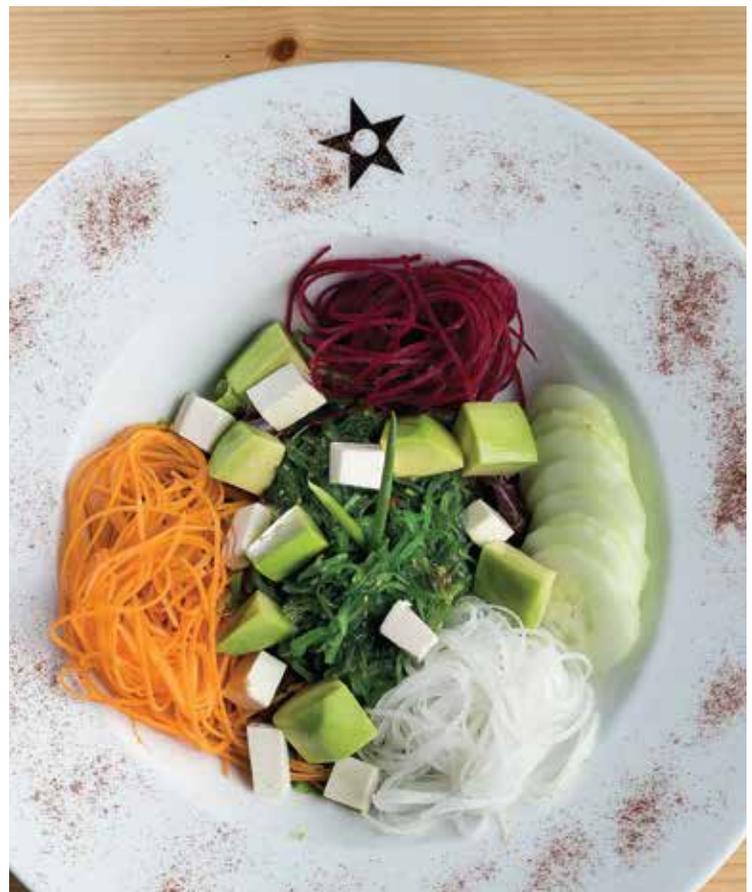
*Fusión de
sabores entre
Europa y Asia.*



ENSALADA VIETNAMITA

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

Q110



ENSALADA DE ALGAS CON TOFÚ Y AGUACATE

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

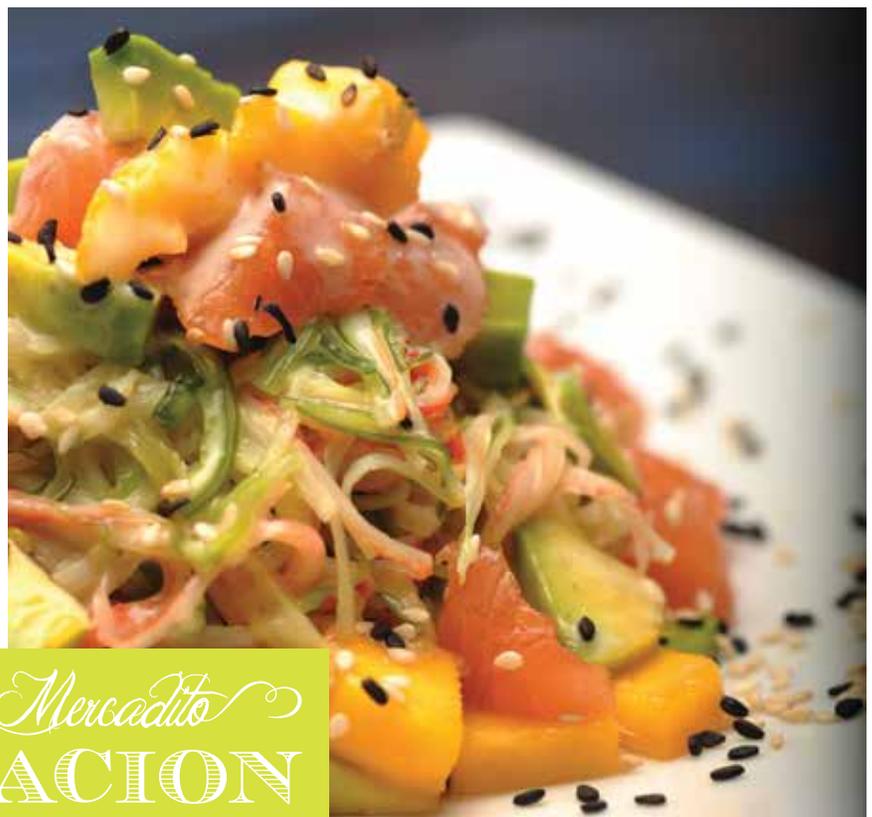
¡Imposible no probarla!

Q85

ENSALADA NACION

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

Q95



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

Mercadito
NACION



SAGRADAS SOPAS



TOM KHA GAI

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

Q55



SOPA DE ZANAHORIA

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

Q45



OKIGAI DE MARISCOS

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

Q75



LAY HOMA

Trozos de pollo, vegetales mixtos, fideos de arroz, frijoles blancos aderezados con un exótico consomé asiático y servido con una pizca de cilantro.

Q55

MISO NACIÓN

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

Q40



Aquí
SE COME
RICO

IMPRESINDIBLES ARROLES

..... NASI GORENG

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

NASI GORENG DE POLLO

Q65

NASI GORENG DE MARISCOS

Q95

NASI GORENG DE VEGETALES

Q55

NASI GORENG MIXTO

Lomito, pollo y camarón.

Q90



El Nasi Goreng es un típico plato de Indonesia.



NASI GORENG
DE POLLO

..... YAKIMESHI

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

YAKIMESHI MIXTO

Q90



YAKIMESHI
MIXTO



..... MANDARÍN

Arroz aromático preparado al wok con aceite de hoja de te de limón, ajo y jengibre al estilo mandarín; con vegetales frescos, salsa de ostras, soya y tortilla de huevo con cilantro fresco.

MANDARÍN
DE VEGETALES

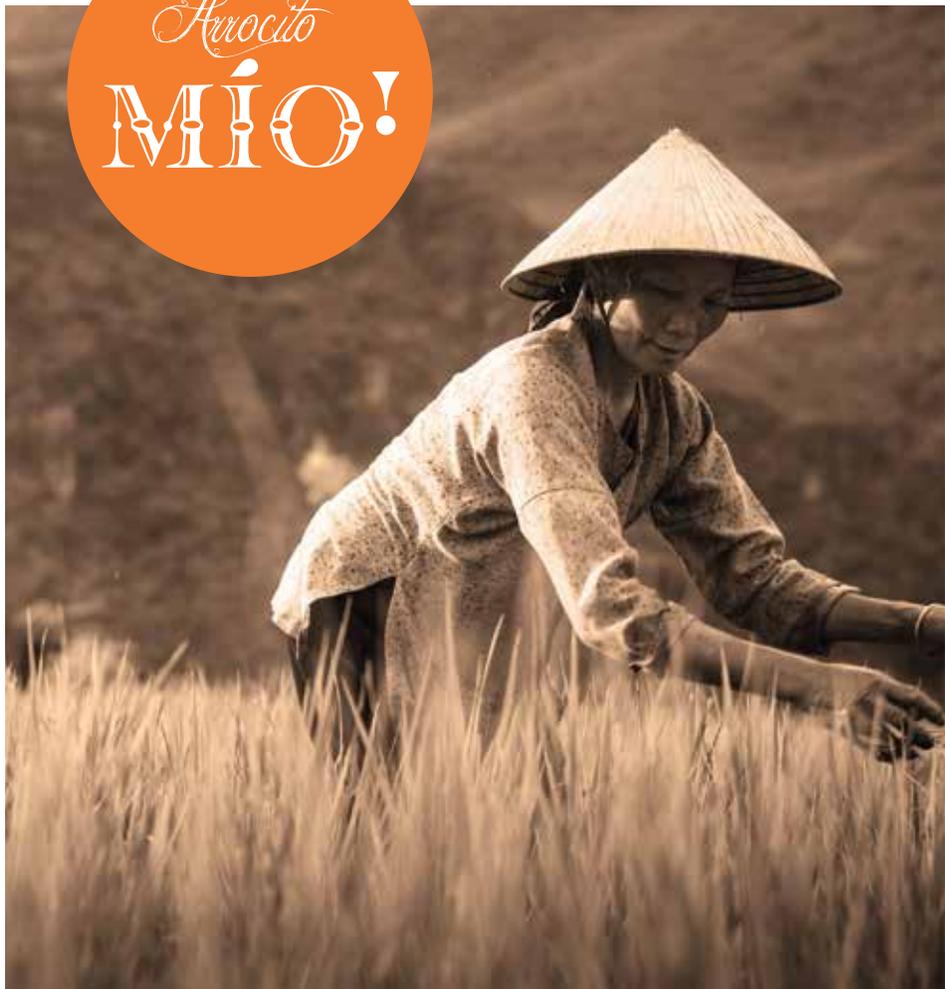
Q55

MANDARÍN
DE POLLO

Q65

MANDARÍN
DE LOMITO

Q80



PROFUNDOS STIR FRIES

*Otro clásico
del Sudeste Asiático.*

STIR FRY THAI

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



🔥 STIR FRY DE POLLO THAI

Q75

🔥 STIR FRY DE LOMITO THAI

Q75

STIR FRY DE LOMITO

Q80

STIR FRY DE CAMARÓN

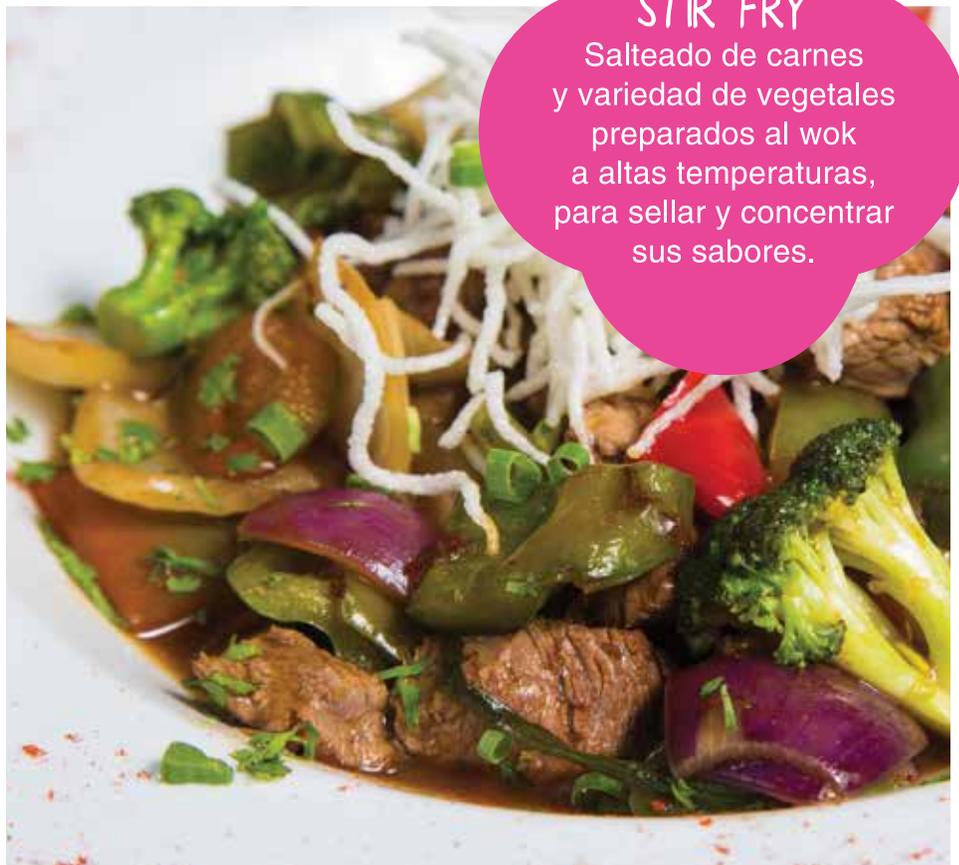
Q90

STIR FRY DE POLLO

Q75

STIR FRY

Salteado de carnes y variedad de vegetales preparados al wok a altas temperaturas, para sellar y concentrar sus sabores.

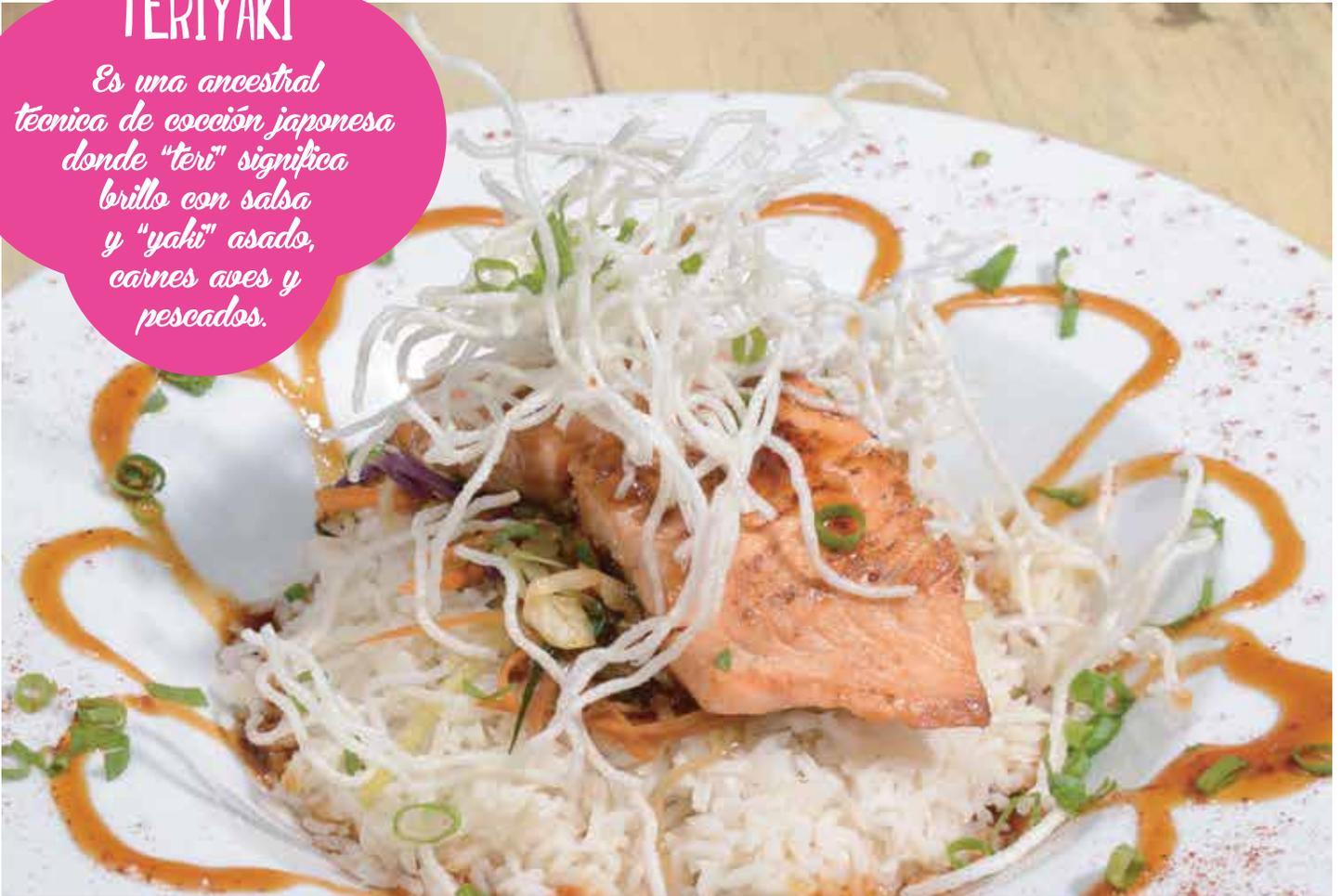


* 🔥 Los platos con este ícono contienen picante

DELICIOSOS TERIYAKIS

TERIYAKI

Es una ancestral técnica de cocción japonesa donde "teri" significa brillo con salsa y "yaki" asado, carnes aves y pescados.



TERIYAKI
DE POLLO
Q70

TERIYAKI
DE SALMÓN
Q95

TERIYAKI
DE LOMITO
Q80



TRADICIONALES PHAD THAIS

*Clásico plato tailandés,
preparado en el wok
a base de pasta de arroz
y vegetales.*

🔥 PHAD THAI VEGETARIANO

Q70

🔥 PHAD THAI DE POLLO

Q85

🔥 PHAD THAI DE LOMITO

Q95

ALIMENTOS
HECHOS CON
PASIÓN

* 🔥 Los platos con este icono
contienen picante

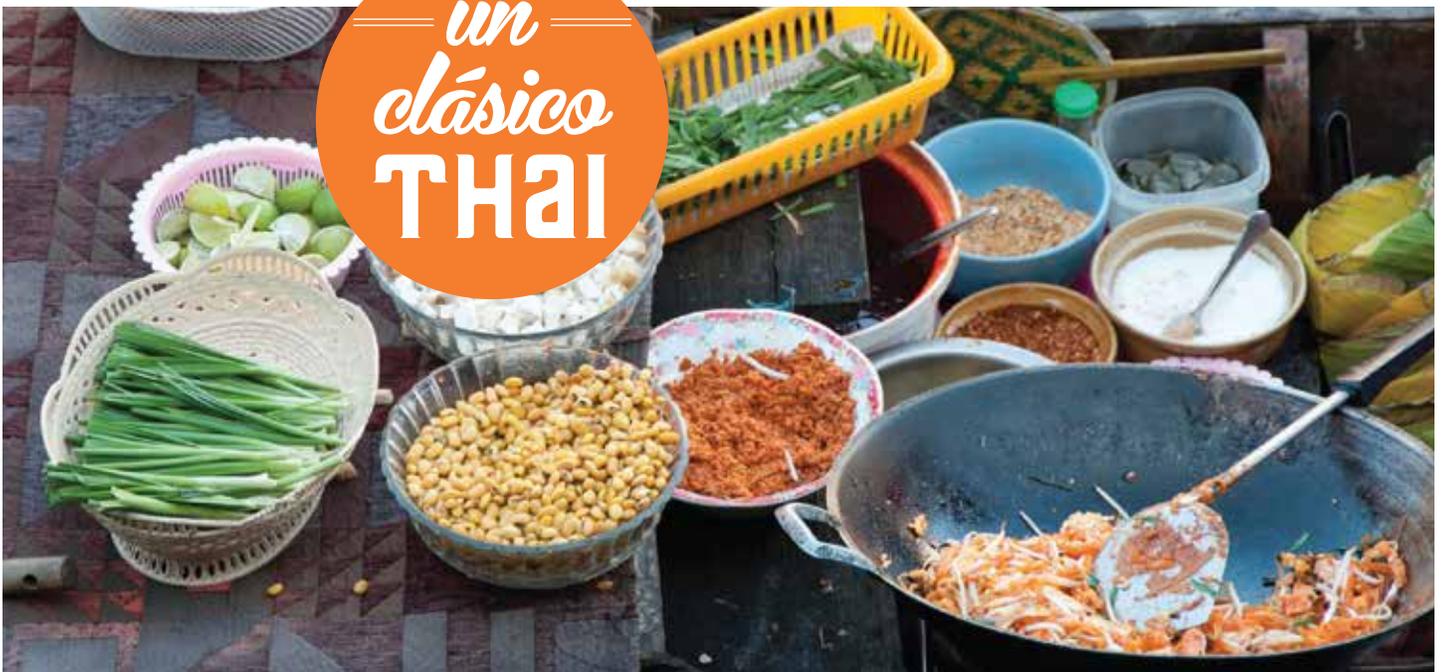
..... PHAD THAI DE MARISCOS

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

Q105



un
clásico
THAI



INOLVIDABLES

PAD KEE MAO

PAD KEE MAO

Tradicional Pasta Tailandesa a base de arroz, con albahaca tostada, salsa de ostras y un toque de picante. ¡No has probado algo igual!

PAD KEE MAO DE MARISCOS



PAD KEE MAO DE POLLO



DE POLLO

Q85



DE LOMITO

Q105



DE MARISCOS

Q115



AUTÉNTICOS DOMBURIS

DOMBURI POLLO SZECHUAN

Pechuga de pollo empanizada en harina de arroz y ajonjolí, servida sobre arroz aromático germinado de soya, vegetales mixtos al wok con salsa szechuan.
Q75

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



DOMBURI LOMITO NACION

Lomito a la plancha con ajo, jengibre, sal, pimienta y vegetales frescos al wok, sobre arroz aromático, con salsa teriyaki y salsa nacion.
Q90



DOMBURIS

Domburi significa literalmente 'cuencos' y es un plato típico de Japón. Consiste en un cuenco que contiene pescado, carne, vegetales, u otros ingredientes servidos sobre arroz.

DOMBURI KABUKI

Atún sellado al teppan con vegetales y arroz aromático, bañado con mantequilla oriental.
Q100

DOMBURI PESCADO THAI

Pescado sellado a la plancha servido con arroz aromático, vegetales frescos al wok con leche de coco y cilantro.
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, sobre arroz aromático con un toque de cilantro.
Q80

LA NACION DE LOS NIÑOS



EL PEQUEÑO SAMURAI ROLL

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

Q65



SATAYS MIXTAS

2 brochetas, una de pollo y una de lomito a la plancha acompañadas con papas fritas y brocheta de queso, servida con una mayonesa de jengibre.

Q60



POLLO SZESHUAN

Pechuga de pollo empanizada con harina de arroz y cubierta de ajonjolí. Acompañado con papas fritas y una brocheta de queso, servida con una mayonesa de jengibre.

Q55

ORIGINALES ROLLOS

Este
ROLLO
vale la
PENNA



1. SOY NACION

(empanizado)
aguacate - queso crema - masago -
cebollín - pescado empanizado
camarón empanizado - salsa dulce
mayonesa japonesa
Q75



2. MAO TSE ATÚN



3. AMOR DISCO



2. MAO TSE ATÚN

cebollín - furikake
atún por dentro - aguacate
atún por fuera - mayonesa de wasabi
salsa chipotle
Q 83



3. AMOR DISCO

salmón fresco - atún fresco
salsa chipotle por dentro - aguacate
cebollín - pimentón
crunchy por fuera - salsa dulce nación
Q 90



4. ZENSACIÓN

(empanizado)
plátano - queso crema
aguacate - vegetales crocantes
salmón empanizado - salsa dulce encima
salsa chipotle
Q 83

5. EL JAPONÉS

atún - aguacate - espárrago empanizado
cebollín - salmón fresco por fuera
mayonesa picante encima
Q 90

6. ROLLS ROYS

salmón fresco por dentro - queso crema
aguacate - cebollín - salmón fresco
alrededor - mezcla dinamita por fuera
con salsa de naranja con miel
Q 125

7. GOD SUKI

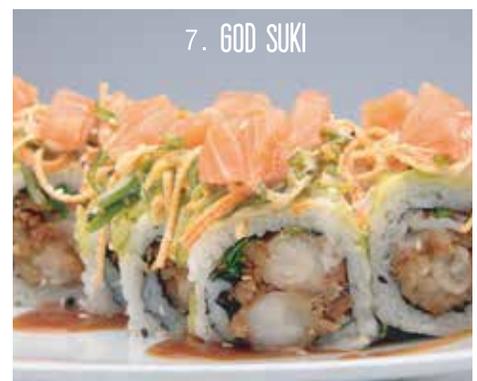
aguacate alrededor - queso crema - cebollín
masago - pescado empanizado y camarón
empanizado por dentro - mezcla nación por
fuera con trocitos de salmón encima con
salsa de naranja con miel
Q 105



4. ZENSACIÓN



6. ROLLS ROYS



7. GOD SUKI



Forma parte de esta



NACION



8. ATOMIKO NAGASAKI



9. DINAMITA VIETNAMITA



13. GOOD MORNING VIETNAM



8. ATOMIKO NAGASAKI

salmón fresco por fuera
y por dentro - queso crema
aguacate - ensalada de algas
y masago encima
Q 120

9. DINAMITA VIETNAMITA

aguacate - queso crema
mezcla de mayonesa de masago
con cangrejo por fuera - camarón
empanizado - salsa dulce encima
Q 110

10. YOSI TOY BUENO

pescado empanizado - queso crema
cangrejo - camarón empanizado
aguacate - salsa de ají amarillo
masago por fuera - alga en tiras
mayonesa japonesa
Q 120

11. DRAGON FLY BOMBAY

salmón fresco - aguacate
cebollín - queso crema
masago por fuera
Q 100

12. POKE ROLL

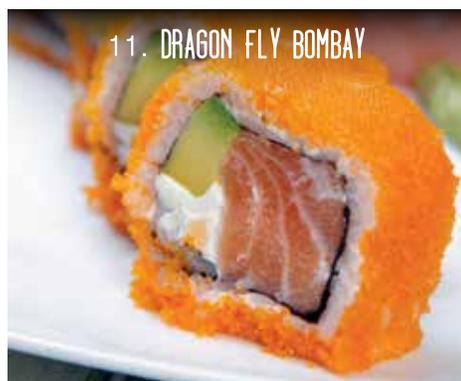
mezcla de dinamita - queso crema
aguacate - atún y crunchy por
dentro - envuelto en aguacate
y atún crujiente por fuera
salsa chipotle y salsa teriyaki
Q 80

13. GOOD MORNING VIETNAM

(empanizado)
pescado empanizado - camarón
empanizado - aguacate
cebollín - queso crema - mayonesa
japonesa - salsa dulce
Q 85

14. KOMODO CROCANTE

aguacate por fuera y por dentro - mezcla de
dinamita - pescado empanizado - queso crema
mezcla de salmón crujiente encima y
cebollín con mayonesa de finas
hierbas y teriyaki
Q 65



11. DRAGON FLY BOMBAY



12. POKE ROLL



14. KOMODO CROCANTE



Forma parte de esta



NACION



15. FUJI DELI



19. HO CHI MINH



21. KYOTO



15. FUJI DELI

aguacate - pepino - espárrago
cebollín - fideo de arroz
salsa chipotle - ajonjolí
Q 55

16. MR MIYAGI

aguacate - camarón empanizado
queso crema - vegetales crocantes
salsa chipotle por fuera
mayonesa japonesa encima
Q 85

17. SAKE MATE

salmón fresco por fuera - aguacate
pepino - mayonesa japonesa
cebolla picada encima
Q 75

18. UNAGI SHANGHAI

anguila por dentro - cangrejo
queso crema - pepino - aguacate
por fuera masago - ajonjolí
salsa dulce nación encima
Q 120

19. HO CHI MINH

salmón fresco - banano témpura - mango
queso crema - aguacate
salsa dulce nación encima - salsa wasabi
crujiente de plátano.
Q 85

20. FILIPINAS

(empanizado)
camarón empanizado con coco
espárrago - coco - aguacate
queso crema - cebolla crocante
salsa dulce nación - mayonesa chipotle
Q 80

21. KYOTO

atún - salmón fresco - queso crema
aguacate - salmón empanizado
cebollín - salsa naranja con miel
Q 105



10. YOSI TOY BUENO



20. FILIPINAS



25. BANGKOK DE CAMARÓN



Forma parte de esta



NACION



22. LA GRAN MURALLA



23. SPICY TUNA



24. TIBETANO

22. LA GRAN MURALLA

camarón empanizado - pescado empanizado
mezcla dinamita - queso crema - cebollín
aguacate - crunchy - furikake - salsa teriyaki
y mayonesa de naranja y miel
Q 105

23. SPICY TUNA

aguacate - atún - cebollín
salsa chipotle
Q 70

24. TIBETANO

pescado empanizado - mezcla dinamita
queso crema - aguacate - salmón fresco
cebollín - furikake - salsa teriyaki
mayonesa de naranja y miel
Q 105

25. BANGKOK DE CAMARÓN

cangrejo por fuera - queso crema
aguacate - camarón empanizado por dentro
salsa dulce nacion - mayonesa sriracha
Q 105

26. PANDA!

camarón empanizado - pescado empanizado
mezcla dinamita - queso crema - aguacate
cebollín - salsa teriyaki
mayonesa japonesa
Q 100

27. KAMPAI

salmón fresco por fuera - ensalada de
alga por dentro - cangrejo - queso crema
aguacate - masago - salsa dulce nacion
salsa wasabi
Q 105

28. FILADELFA

salmón fresco - queso crema
aguacate por fuera - ajonjolí
Q 75

29. EMPERADOR

pescado empanizado - mezcla dinamita
queso crema - aguacate - salmón fresco
crunchy - furikake - salsa teriyaki
mayonesa de naranja y miel
Q 110

30. GODZILA

atún - salmón - mezcla dinamita
queso crema - cebollín - aguacate
plátano frito por fuera - teriyaki
vegetales crocantes - chipotle
Q 125



26. PANDA!



29. EMPERADOR



30. GODZILA

Todo ingrediente adicional tiene un costo.

FABULOSOS TEMAKIS

(CONOS)

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

Langostino, pepino, aguacate,
queso crema y arroz.

Q65



EXQUISITOS NIGIRIS

(PIEZAS)



NIGIRI DE ANGIULA

Q45

NIGIRI DE SALMÓN FRESCO

Q30

NIGIRI DE ATÚN FRESCO

Q25

NIGIRI DE LANGOSTINO

Q25



DELICIOSOS SASHIMIS

SASHIMI COMBINACIÓN

Atún - salmón fresco - cangrejo - camarón.

Q135

SASHIMI SALMÓN FRESCO

Q120

SASHIMI ATÚN FRESCO

Q105



IRRESISTIBLES POSTRES

FLAN DE COCO

Q35

WONTON DE QUESO Y DULCE DE LECHE CON HELADO

Q45

BANANO TEMPURA CON HELADO

Q35

MOCHI

Típicos de la repostería japonesa
compuestos de masa de arroz
y helado.
(2 unidades)

Q35



..... Dulce
ASIA



BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO

Q35

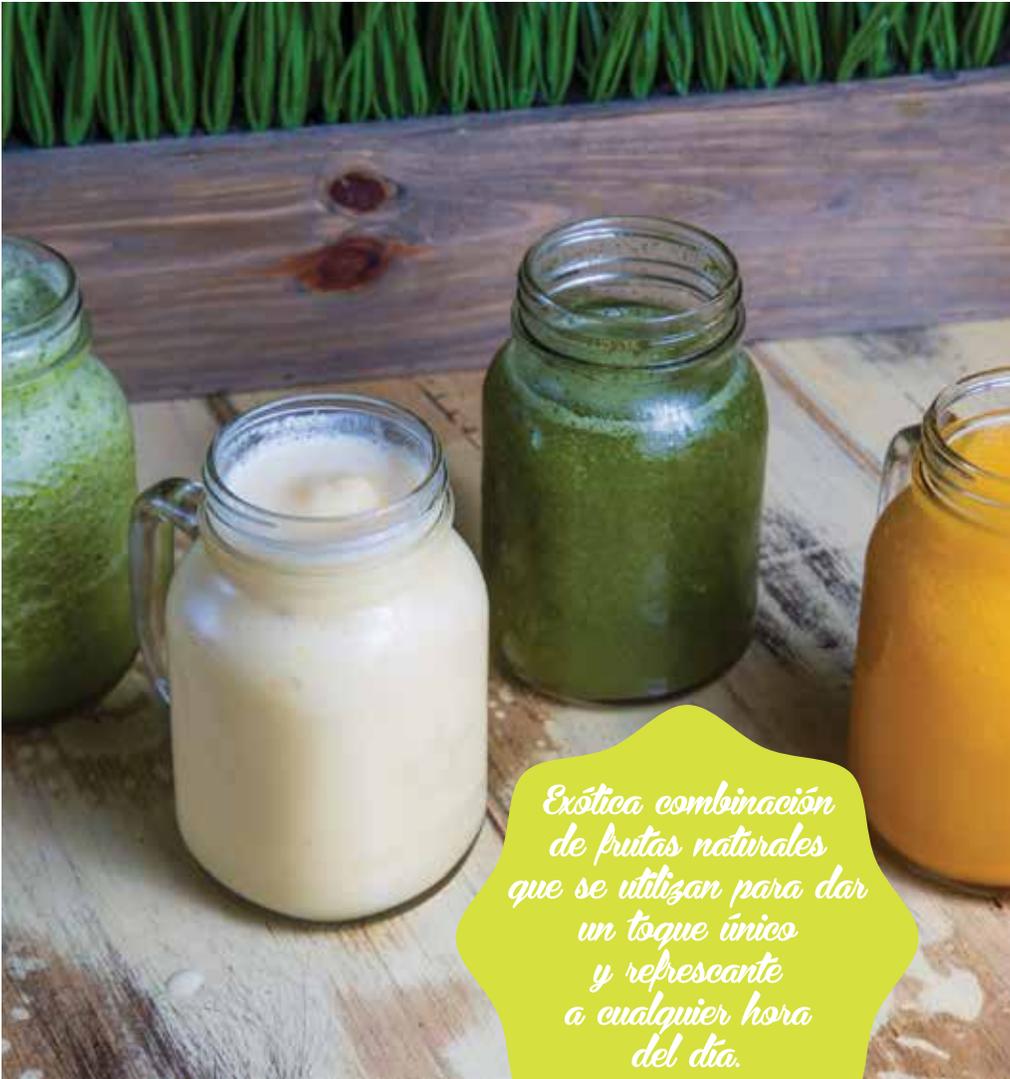
SUSHI DE BANANO CON CREMA DE AVELLANA

Trozos de banana envuelto en
crema de avellana con arroz
tostado alrededor. Servido sobre
una base de jalea de moras,
frambuesas y arándanos.

¡WOW!
Q35

REFRESCANTES

JUGOS NATURALES



Exótica combinación de frutas naturales que se utilizan para dar un toque único y refrescante a cualquier hora del día.

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

NARANJADA NACION

Q30

JUGO DE PIÑA,
LIMÓN Y COCO

Q30

Todos los jugos
se endulzan con miel.



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

MISTERIOSAS infusiones

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



TÉ VERDE JAPONES

hierbabuena,
té verde y albahaca.
Q20

INFUSIÓN DE MANZANA

con hierbas
aromáticas frescas.
Q20

INFUSIÓN DE JENGIBRE Y MIEL

Q20

INFUSIÓN DE FLOR DE JAMAICA Y FRUTAS

Q20

INFUSIONES FRÍAS O CALIENTES

Infusiones exclusivas de Nacion que se endulzaran a tu gusto.
(Puedes encontrarlas en el Mercadito Nacion)

TÉ VERDE, JENGIBRE Y MENTA

Q 20

MANZANILLA Y CITRICOS

Q 20

TÉ NEGRO, JENGIBRE Y JAMAICA

Q 20

MANGO BERRIES

Q 20

LEMONGRASS, JENGIBRE, NARANJA Y CANELA

Q 20

CLÁSICAS bebidas

AGUA PURA SALVAVIDAS

Botella de 600 ml
Q 20

AGUA SANTA DELFINA

Q 23

GASEOSAS EN LATA

Coca Cola, Sprite, Fanta
Q 20

TÉ LIPTON

Q 20



TÉ HATSU

Q 28

AROMÁTICOS CAFÉS

Blend exclusivo para Nacion, cuidadosamente cultivado en las altas montañas de Guatemala.

CAFÉ

Q 18

CAFÉ CON LECHE

Q 23

Puedes encontrarla en el Mercadito Nacion

INFALTABLES CERVEZAS



Q28



Q24



Q28



Q24

MOZA

Q24



Q24

Asiáticas



SAPPORO

Q32



KIRIN ICHIBAN

Q32



SINGHA BEER

Q32



BELGIAN

Q32



WEIZEN

Q32



AMERICAN

Q32



IPA

Q32



PORTER

Q32



SCOTCH

Q32



SUGESTIVOS Vinos



LUIS CAÑAS CRIANZA

Rioja, ESPAÑA
Botella Q 280

DE LA CASA TINTO

Copa Q 35
Botella Q 130

DE LA CASA BLANCO

Copa Q 35
Botella Q 130



PROTOS VERDEJO

Rueda, ESPAÑA
Botella Q 240



PROTOS ROBLE

Ribera del Duero, ESPAÑA
Botella Q 300



LUIS CAÑAS BLANCO

Rioja, ESPAÑA
Botella Q 240



CASAL GARCIA VINHO VERDE ROSADO

PORTUGAL
Botella Q 130



CASAL GARCIA VINHO DOURO TINTO

PORTUGAL
Botella Q 130



CASAL GARCIA SWEET

PORTUGAL
Botella Q 130



CASAL GARCIA SPARKLING ROSADO

PORTUGAL
Botella Q 160



AVELEDA VINHO VERDE BLANCO

PORTUGAL
Botella Q 190



AVELEDA ALVARINHO BLANCO

PORTUGAL
Botella Q 130



AMBO GRIGIO PINOT GRIGIO

ITALIA
Botella Q 250



AMBO PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE

ITALIA
Botella Q 250



FLACO TEMPRANILLO DO VINOS DE MADRID

ESPAÑA
Botella Q 138

SAKE FRIO - Copa Q40 - Botella Q300





SEDUCTORES CÓCTELES



SANGRÍA DE MANGO

copa Q40 media jarra Q75 jarra Q140

SANGRÍA

copa Q40 media jarra Q75 jarra Q140

MARGARITA

Q60

DRY MARTINI

Q60

SAKERINHA

Sake, limón y azúcar.
Q60

BOTRAN LIBRE

Botrán, hierbabuena, azúcar y limón.
Q45

CÓCTEL NACION CON VODKA

Naranja, albahaca y vodka frozen.
Q60

MOSHISO NACION

Sake, limón, azúcar, jengibre
shiso y hierbabuena.
Q60

SAKERINHA CRANBERRY

Sake, arándanos, limón y azúcar.
Q60



INTENSOS LICORES



WHISKY OLD PARR

12 AÑOS
1onz Q45
Botella Q600

WHISKY CHIVAS

1onz Q45
Botella Q550

WHISKY JOHNNIE WALKER

Etiqueta Negra
1onz Q45
Botella Q600

VODKA STOLISNAYA

1onz Q45
Botella Q300

VODKA GREY GOOSE

Botella Q550

VODKA ABSOLUT

Botella Q300

TEQUILA DON JULIO

Blanco
Botella Q800

GIN TANQUERAY

Botella Q550

GIN HENDRICKS

Botella Q875

GIN BOMBAY

Botella Q550

TEQUILA DON JULIO

Reposado
Botella Q1,000

BOTRAN XL

1onz Q45
Botella Q300

BOTRAN 12 AÑOS

1onz Q45
Botella Q300

RON ZACAPA

1onz Q50
Doble Q90
Botella Q700

BAILEYS

2 onz con hielo
Q40

Estimado cliente, para su comodidad el, 10% de servicio será incluido en su cuenta.

GRACIAS POR VENIR A
NACION SUSHI.



SUSHI + SABORES DEL SUDESTE ASIÁTICO



GLOSARIO



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

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.

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 togorashi fuera de Japón.

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.

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

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

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

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

YASAI: verduras o vegetales.

GYOSA: envuelto (tipo empanada muy popular en Asia, es la comida más

servida durante el año nuevo chino que simboliza buena fortuna).

TATAKI: forma de cocinar el pescado o la carne en Japón.

DAIDAI: variedad asiática de naranja amarga (originalmente significa varias generaciones).

KANI: palitos de cangrejo.

PONZU: dulce o suave zumo de varios cítricos como daidai, el sudachi, el kabosu o el limón.

LAY HOMA: mezclado.

OKIGAY: mariscos.

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.

YUZU: variedad de limón en Japón.

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

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.

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.

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”.

DONBURIS: el donburi es un plato típico de Japón. Consiste en un cuenco que contiene pescado, carne, vegetales u

otros ingredientes cocinados y servidos en arroz.

SZECHUAN: es una provincia del suroeste de la República Popular China.

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.

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.

MAO TSE TUNG: fue el máximo dirigente del Partido Comunista de China y de la República Popular China.

KAMPAI: “¡Salud!”. Se utiliza al realizar un brindis, de manera literal significa “copa vacía”.

SAKE: palabra japonesa que significa bebida alcohólica preparada de una infusión hecha a partir de arroz.

NORI: palabra japonesa para referirse a variedades comestibles de algas.

HOISIN: salsa para mojar, típica de la cocina china y vietnamita.

NAM-PLA: condimento derivado del pescado fermentado.

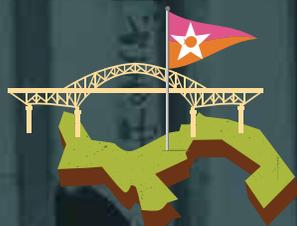
SRIRACHA: es el nombre genérico empleado para denominar a una salsa picante procedente del sureste de Asia, su nombre proviene de la ciudad ubicada en la playa Si Racha.

*En esta nación el acento
está en la comida.*



GRACIAS POR FORMAR PARTE
DE NUESTRA NACION

Nuestra Nacion AL REDEDOR DEL MUNDO



PANAMÁ



COSTA RICA



ESPAÑA



GUATEMALA



MÉXICO



3 ra Av. 10 – 80 zona 10, Edificio Forum Zona Viva, local 104, Guatemala

TEL: 2296-3131

www.nacionsushi.com.gt



/nacionsushiguatemala



@nacionsushiguatemala