



nacion@sushi

TE VAS A  
ENAMORAR



# BIENVENIDOS A NACIONSUSHI

*sushi + sabores del sudeste asiático*

NUESTRA CARTA 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.

## OPCIONES ALIMENTICIAS

Contamos con una CARTA KETO FRIENDLY  
así como también opciones  
GLUTEN FRIENDLY Y VEGETARIANAS.

EN NACIONSUSHI TRABAJAMOS PARA  
BRINDARTE LA MEJOR EXPERIENCIA.

*¡QUÉ BUENO QUE VINISTE!*

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





★  
TENTADORAS  
**ENTRADAS**



*¡en esta nación también hay pizza!*

**PIZZAS NACION**

Base de arroz de sushi tostado con tu ingrediente favorito, salsa de naranja y miel, masago y wakame.

*¡espectacular!*

- PIZZA DE SALMÓN FRESCO** (1,3,4,6,7,11) **16€**
- PIZZA DE ATÚN** (1,3,4,6,7,11) **16€**
- PIZZA DE VEGETALES** (1,3,4,6,7,11) **14€**
- PIZZA DE CANGREJO** (1,3,4,6,7,11) **15€**



**SPRING ROLLS**

*plato por excelencia de la aristocracia cantonesa china.*

**SPRING ROLL DE GAMBAS**

(1,2, 3,6, 11)  
Tres unidades rellenas de gambas, cilantro y sésamo. Acompañadas de salsa camboyana a base de pimienta negra y limón fresco. **8.5€**

**SPRING ROLL DE POLLO**

(1, 3,6)  
Dos unidades rellenas de pollo y vegetales frescos. Acompañadas con salsa de pimentón dulce. **8€**

**SPRING ROLL DE VEGETALES**

(1, 3,6)  
Dos unidades rellenas de vegetales frescos. Acompañadas con salsa de pimentón dulce. **7€**



**POCKETS**

Tres unidades crujientes, rellenas de salmón o atún fresco marinado en una infusión de aceite de sésamo con jengibre, ajo y cebollino. Acompañadas de salsa de cilantro y limón.

- POCKETS DE ATÚN 8.5€** (1, 3,4,6, 11)
- POCKETS DE SALMÓN 9.5€** (1, 3,4,6, 11)

PRECIOS IVA INCLUIDO



### TAQUITOS TUK TUK

(1, 3, 4, 6, 7, 11)

Hojas de gyoza crujientes rellenas de tartar de atún y aguacate, aceite de trufa y salsa de wasabi, coronadas con un toque de masago. (3 unidades)

**10€**



### BROCHETAS DE QUESO

(1, 3, 6, 7)

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

**7€**



*tipica preparación de los mineros de la región fronteriza entre china e india.*

### GYOZAS

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

#### GYOZAS DE POLLO (5 unidades)

(1, 6, 11)

**7€**

#### GYOZAS DE CERDO (5 unidades)

(1, 6, 11)

**7€**

#### GYOZAS MIXTAS

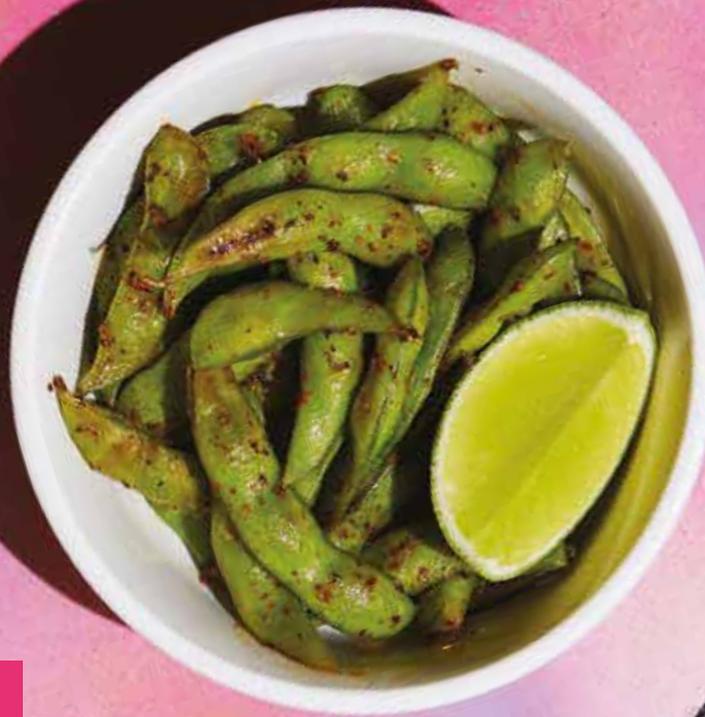
(1, 6, 11)

(3 GYOZAS DE POLLO + 3 GYOZAS DE CERDO)

**8€**



## EDAMAMES



### EDAMAMES CLÁSICOS

(6)

Habas de soja al vapor  
con sal marina  
y lima.

6€

### EDAMAMES THAI

(6,11)

Habas de soja  
salteadas en aceite de  
sésamo, togarashi y sal.

6.5€



*el shichimi togarashi  
significasaliteralmente  
"siete chiles con sabor"*

## GAMBAS TOGARASHI

(1, 2, 3, 6, 11)

Gambas rebozadas en una deliciosa mezcla de especias togarashi, típica de la cocina japonesa. Acompañados de salsa de sriracha y nuestra salsa nacion con jengibre.

15€

PRECIOS IVA INCLUIDO





★  
CRUJIENTES  
**TEMPURAS**

**YASAI TEMPURA**

(1, 6)

Delicados cortes de cebolla, brócoli, pimiento rojo, berenjena, plátano, brócoli y calabacín en julianas japonesas. Acompañados de salsa de soja y salsa dulce nacion.

**12€**

**NACION TEMPURA**

(1, 2, 6)

Vegetales mixtos con gambas tempurizadas. Servidas con salsa de soja y salsa dulce nacion.

**14€**

**EBI TEMPURA**

(1, 2, 6)

Ocho unidades de gambas tempurizadas. Servidas con salsa de soja y salsa dulce nacion.

**12€**

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



PRECIOS IVA INCLUIDO



★  
ESPECTACULARES  
**BAOS**

**BAO BAO**

(1, 5, 6, 11)  
Pan bao frito relleno de costilla de cerdo desmechada, cebolla morada, cacahuete y cilantro, bañados en salsa BBQ japonesa.  
(2 unidades)  
**12€**



**BAOS DE CERDO**

(1, 6, 11)  
Pan hervido relleno de cerdo y vegetales mixtos envuelto en una salsa agridulce.  
(2 unidades)  
**10.5€**



**BAOS DE PESCADO**

(1, 3, 4, 7)  
Pan hervido relleno de pescado rebozado, cebolla morada y salsa de cilantro y limón.  
(2 unidades)  
**10.5€**



**BAOS DE GAMBAS**

(1, 2, 3, 6, 7)  
Pan hervido relleno de gambas crujientes, calabacín y aderezo de salsa de jengibre con masago.  
(2 unidades)  
**11.5€**



**BAOS DE POLLO**

(1, 3, 6, 11)  
Pan hervido relleno de pechuga de pollo, bok choy, salsa agridulce y sésamo.  
(2 unidades)  
**10.5€**

PRECIOS IVA INCLUIDO



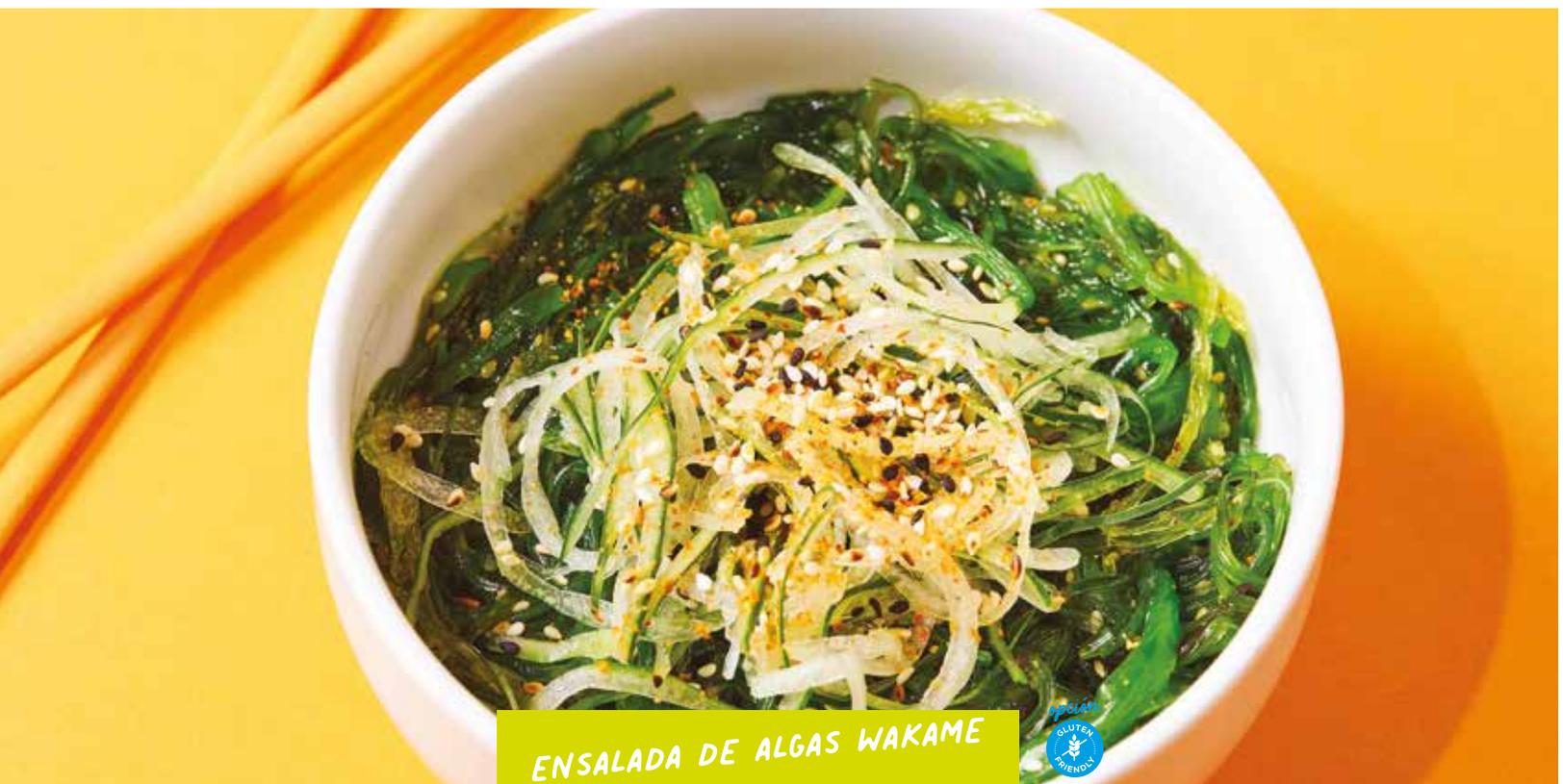
FRESCAS  
**ENSALADAS**

**ENSALADA NACION**

(1, 2, 4, 6, 11)

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

**13€**



**ENSALADA DE ALGAS WAKAME**

(3, 6, 11)

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

**8€**

PRECIOS IVA INCLUIDO



★  
SAGRADAS  
**SOPAS**

**TOM KHA GAI**

(4, 11)

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

8€



**MISO NACION**

(6, 11)

Tradicional sopa japonesa de pasta miso con bok choy, cebolla, champiñones, fideos de arroz y tofu. Coronado con cebollino.

7€



**OKIGAI DE MARISCOS**

(2, 4, 6, 11, 14)

Mariscos mixtos pasados por harina de arroz, salteados con vegetales frescos, bok choy, calabacín, cebollino, repollo blanco y fideos de arroz, con un toque de soja y jengibre, leche de coco y cilantro.

9€

PRECIOS IVA INCLUIDO



## PASTA DE TALLARINES DE ARROZ THAI CON CERDO

(1, 3, 6, 9, 11)

Cerdo, tallarines de arroz y vegetales mixtos salteados al wok con salsa oriental. Coronado con un huevo poché.

14€

*deliciosa y tierna carne de cerdo hecha en cocción lenta.*



## TRADICIONALES PAD THAIS



### PAD THAI DE MARISCOS

(1,2,3,4,5,6,14)

Calamares, gambas y pescado salteados con vegetales al wok, salsa de soja, especias y tallarines de arroz, terminados con espiral de tortilla de huevo, trozos de cacahuete tostado y cebollino.

15€



### PAD THAI VEGETARIANO

(1,3,5,6)

12€



### PAD THAI DE POLLO

(1,3,5,6,12)

13€



### PAD THAI DE TERNERA

(1,3,5,6,12)

15€



*clásico plato tailandés preparado al wok a base de tallarines de arroz y vegetales*

PRECIOS IVA INCLUIDO



★  
IMPRESINDIBLES  
**ARROCES**

**ARROZ MANDARÍN**

Arroz aromático preparado al wok con aceite de limonaria, ajo, jengibre al estilo mandarín, con vegetales frescos, salsa de ostras, soja y tortilla de huevo con cebollino fresco.

**MANDARÍN DE POLLO**

(1, 3, 6, 11, 12)

**13€**

**MANDARÍN DE VEGETALES**

(1, 3, 6, 11, 12)

**11€**

**MANDARÍN DE TERNERA**

(1, 3, 6, 11, 12)

**15€**

PRECIOS IVA INCLUIDO

*es un plato típico  
de la cocina china*



## YAKIMESHI MIXTO

(1, 2, 3, 6, 11, 12)

Arroz frito japonés con vegetales, pollo, carne, gamba, soja, aceite de sésamo, espiral de tortilla de huevo, cebollino y cilantro.

15.5€



## ARROZ CANTONÉS CON CERDO

(1, 3, 6, 9, 11.)

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

13.5€

*deliciosa y tierna carne de cerdo hecha en cocción lenta.*

PRECIOS IVA INCLUIDO

★  
PROFUNDOS  
**STIR FRIES**



*otro clásico  
del  
sudeste asiático.*

**STIR FRY THAI**

Filete de ternera o pollo molido salteado al wok con chile dulce, ajo, salsa de ostras, soja, aceite de sésamo y albahaca siam.

Servido con arroz aromático y coronado con un huevo frito.

**STIR FRY THAI DE POLLO**

(1, 3, 6, 11, 14)

13€

**STIR FRY THAI DE TERNERA**

(1, 3, 6, 11, 14)

15€



PRECIOS IVA INCLUIDO



★  
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 POLLO**

(1, 6, 12)

**13€**



**TERIYAKI DE TERNERA**

(1, 6, 12)

**15€**



**TERIYAKI DE SALMÓN**

(1, 4, 6)

**16€**



PRECIOS IVA INCLUIDO

**AQUÍ  
SE COME  
RICO**



★  
MENÚ (fit)  
**KETO**

**ENSALADA DE ALGAS WAKAME**



(3, 6, 11)

Pepino en julianas, algas, togarashi, y semillas de sésamo.

**8€**



**ENSALADA NACION**

(1, 2, 4, 6, 11)

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

**13€**



**CONOS I PIEZA**

**TEMAKI DE SALMÓN**



(4, 6, 7)

Salmón, pepino, aguacate y queso crema.

**9€**

**TEMAKI DE CANGREJO**



(1, 2, 4, 6, 7)

Cangrejo, pepino, aguacate y queso crema.

**8€**



**SASHIMI**



**SASHIMI COMBINACIÓN**

(1, 2, 4)

Atún, salmón fresco, cangrejo y gambas.

**19€**

**SASHIMI SALMÓN FRESCO**

**16€**

(4)

**SASHIMI ATÚN FRESCO**

**16€**

(4)



# NUESTROS ROLLOS KETO

ENVUELTOS EN  
HOJA DE SOJA

MAMENORI



**NASACA ROLL (KETO)**

(1, 2, 4, 6, 7, 11)

Hoja Mamenori - salmón fresco - gambas al vapor - mezcla dinamita  
aguacate envuelto en salmón fresco - salsa de ají amarillo - cebollino

16€

**FILADELFIA (KETO)**

(1, 4, 6, 7, 11)

Hoja Mamenori - salmón fresco - aguacate - queso crema  
sésamo

15€

**MAO TSE ATÚN (KETO)**

(1, 4, 6, 11)

Hoja Mamenori - atún fresco - aguacate - cebollino - envuelto en atún  
fresco - alfalfa - salsa chipotle - mayonesa

16€

**ROLL ROYS (KETO)**

(1, 2, 4, 6, 7, 11)

Hoja Mamenori - salmón fresco - aguacate - cebollino - queso crema  
envuelto en salmón fresco - mezcla dinamita

17€

**KYOTO ROLL (KETO)**

(1, 4, 6, 7, 11)

Hoja Mamenori - atún - salmón fresco - queso crema - cubierto de  
aguacate - crujiente de salmón - cebollino

17€

**ATÓMIKO NAGASAKI (KETO)**

(1, 4, 6, 7, 11)

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

17€

PRECIOS IVA INCLUIDO



*isabores que enamoran!*



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



★  
**AUTÉNTICOS  
POKE BOWLS**



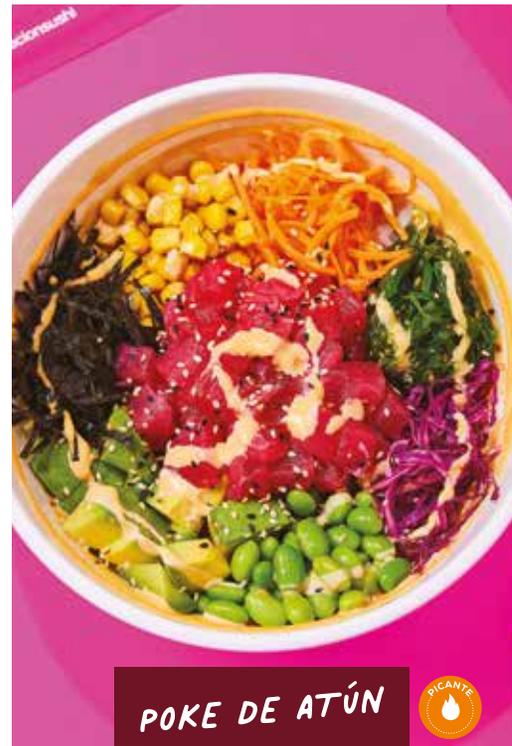
**POKE DE SALMÓN**

(4, 6, 7, 11)

Clásica combinación de salmón fresco, con edamames, zanahoria, wakame, maíz, mango, aguacate, alga nori y rábano rojo, sobre una cama de arroz de sushi.

Aderezado con salsa ponzu, salsa de jengibre y un toque de sésamo.

**15€**



**POKE DE ATÚN**

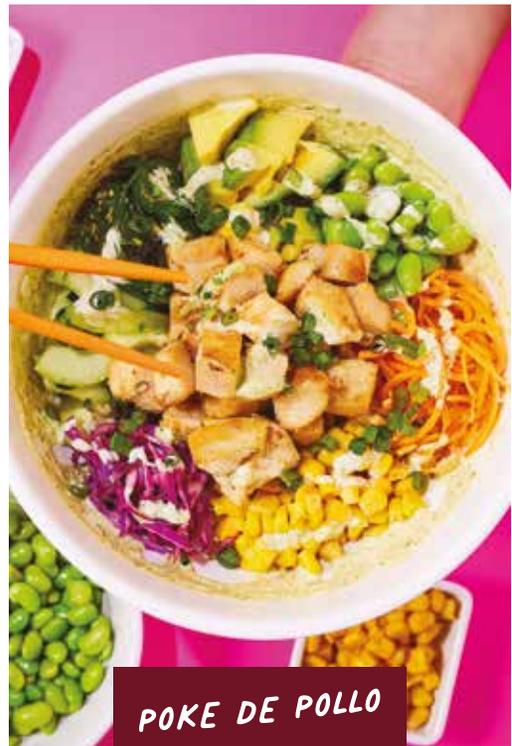
(4, 6, 7, 11)

Mezcla perfecta de atún fresco con especias y verduras mixtas, edamame, wakame, col morada, maíz, alga nori, aguacate y zanahoria, sobre una cama de arroz de sushi. Aderezado con salsa de sriracha, salsa ponzu y un toque de sésamo.

**15€**



PRECIOS IVA INCLUIDO



**POKE DE POLLO**

(6, 7, 11)

Magnífico salteado de pollo a la plancha, acompañado de vegetales, wakame, pepino, zanahoria, edamame, maíz, aguacate, cebollino y col morada, sobre una cama de arroz de sushi. Aderezado con salsa de cilantro y limón, salsa ponzu y un toque de salsa de jengibre.

**13€**



# LA NACION DE LOS NIÑOS

## SATAYS MIXTAS

(1, 3, 6, 7, 11, 12)

Brochetas de pollo  
y ternera a la plancha, con  
cebolla y pimiento

+

Patatas fritas

+

Una brocheta de queso con  
salsa dulce nacion

Acompañadas con salsa nacion  
con jengibre.

10€



## POLLO SZECHUAN

(1, 3, 6, 7, 11, 12)

Pechuga de pollo rebozada en  
harina de arroz y  
cubierta con sésamo

+

Patatas fritas

+

Una brocheta de queso con  
salsa dulce nacion

Servida con salsa  
de jengibre.

10€

*disfruta de nuestra exquisita  
selección de platos especiales  
preparados especialmente  
para los pequeños.*

NUESTROS ROLLOS  
NUEVOS ESTÁN  
ENVUELTOS EN HOJA  
DE SOJA MAMENORI.



# ★ ORIGINALES ROLLOS

¡INGREDIENTE  
ESTRELLA!  
HOJA MAMENORI

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



**1- TSUNAMI** **NUEVO!**

(1, 2, 4, 6, 7, 11)

Hoja Mamenori - salmón fresco - plátano maduro - aguacate  
queso crema - crujiente de zanahoria - topping de salmón fresco y  
aguacate - kani osaki - salsa de jengibre picante - masago  
chia - masago crocante de arroz - salsa unagi nacion

**15.5€**



**2- UMAMI** **NUEVO!**

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 11)

Hoja Mamenori - gamba y pescado rebozado- aguacate  
queso crema - cebollino - topping de kani osaki - masago  
chia- masago crocante de arroz  
salsa de naranja y miel - salsa unagi nacion - alioli

**15€**



**3- BIG BANG** **NUEVO!**

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 11)

Hoja Mamenori - salmón fresco - atún - aguacate - queso crema  
cebollino - plátano maduro - topping de gamba crujiente  
con aceite de trufa - salsa sriracha - masago - chia  
masago crocante de arroz - salsa unagi nacion - alioli

**16.5€**



**4- NIKKEI ROLL** **NUEVO!**

(1, 2, 4, 11)

Hoja Mamenori - gambas al vapor - aguacate  
cebollino - salsa de cilantro  
topping de salmón fresco - crujiente de patata  
chia- masago crocante de arroz - salsa de ají amarillo

**16€**



PRECIOS IVA INCLUIDO



ROLLOS  
DE CARNE DE POLLO  
NUEVOS

ENVUELTO EN  
HOJA DE SOJA  
MAMENORI

5- NIKU ROLL

NUEVO!



(1, 3, 6, 7, 11, 14)

Hoja Mamenori - filete de ternera a la plancha  
aguacate - queso crema  
plátano maduro - cebollino - crujiente de patatas  
salsa de ají amarillo - alioli - cilantro

15€



ENVUELTO EN  
HOJA DE SOJA  
MAMENORI

6- KIKIRIKI

NUEVO!

(1, 3, 6, 7, 11)

Hoja Mamenori - pollo a la plancha  
aguacate - queso crema - pimiento  
cebolla roja marinada - crujiente de patatas  
salsa unagi nacion - alioli - salsa de cilantro - cebollino

13€



7- SOY NACION

(rebozado)

(1, 2, 3, 4, 6, 7)

Pescado rebozado- gamba rebozada - aguacate - cebollino  
masago - queso crema - salsa dulce nacion  
salsa nacion con jengibre

14€



ENVUELTO EN  
HOJA DE SOJA  
MAMENORI

8- MAO TSE ATÚN

(3, 4, 7, 11)

Hoja Mamenori - atún fresco - aguacate - cebollino  
salsa de wasabi - topping de atún fresco - alfalfa - salsa chipotle

16€

PRECIOS IVA INCLUIDO



**9- AMOR DISCO**

(1, 3, 4, 6)

Salmón fresco - atún fresco  
aguacate - cebollino - pimiento rojo  
salsa chipotle - topping de crujiente  
de zanahoria - salsa dulce nacion

**15.5€**



**10- ZENSACIÓN (REBOZADO)**

(1, 2, 3, 4, 6, 7)

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

**15€**



**11- NASACA ROLL**

(1, 3, 4, 7)

Salmón fresco - gambas al vapor  
mezcla dinamita - aguacate - hojuelas de maíz crugiente  
topping de salmón fresco - salsa dulce nacion  
salsa de aji amarillo - cebollino

**16€**

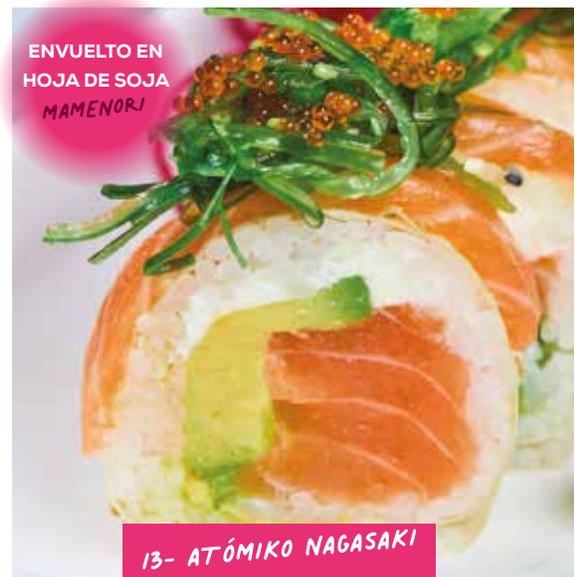


**12- ROLL ROYS**

(1, 2, 3, 4, 6, 7)

Salmón fresco - aguacate - cebollino - queso crema - topping de salmón fresco  
mezcla dinamita - salsa de naranja y miel

**17€**



**ENVUELTO EN  
HOJA DE SOJA  
MAMENORI**

**13- ATÓMIKO NAGASAKI**

(1, 4, 6, 7)

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

**17€**



**14- POKE ROLL**

(1, 2, 3, 4, 6, 7)

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

**14€**



**15. DINAMITA VIETNAMITA**

(1, 2, 3, 4, 6, 7)

Gambas rebozadas - aguacate - queso crema - topping de mezcla dinamita  
salsa dulce nacion

**15€**



**16- TAO ROLL**

(1, 2, 3, 4, 6, 7)

Pescado rebozado- bastones de cangrejo  
aguacate- queso crema - cebollino  
topping de plátano frito maduro-cebollino  
crujiente de salmón - salsa dulce nacion - salsa  
de jengibre

**15€**



**17- GOD SUKI**

(1, 2, 3, 4, 6, 7)

Pescado rebozado- gambas rebozadas- cebollino  
queso crema - topping de aguacate - mezcla nacion  
trocitos de salmón fresco- masago - salsa de naranja  
y miel - salsa dulce nacion.

**16€**



**18- PANDA ROLL**

(1, 2, 3, 4, 6, 7)

Gamba rebozada-pescado rebozado-mezcla dinamita  
queso crema-aguacate-cebollino-salsa dulce nacion  
salsa de jengibre.

**15€**



**19- LA GRAN MURALLA**

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 11)

Gamba rebozada - pescado rebozado- mezcla dinamita  
queso crema - cebollino - topping de aguacate - crujiente de zanahoria  
salsa dulce nacion - salsa de naranja y miel

**16€**



**20- YOSI TOY BUENO**

(1, 2, 3, 4, 6, 7)

Pescado rebozado- gamba rebozada - cangrejo - aguacate  
queso crema - topping de masago - algas en tiras  
salsa de jengibre

**15€**



**21- KYOTO**

(1, 3, 4, 7)

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

**17€**



**22- DRAGON FLY BOMBAY**

(1, 4, 7)

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

**15€**



**23- FILIPINA**  
*(rebozado)*

(1, 2, 3, 7)

Gamba rebozada con coco - aguacate  
espárrago - queso crema - cebollino  
salsa dulce nacion - salsa chipotle

**14€**

PRECIOS IVA INCLUIDO



**24- GOOD MORNING VIETNAM**  
(rebozado)

(1, 2, 3, 4, 6, 7)

Pescado rebozado- gambas rebozadas  
aguacate - cebollino - queso crema  
salsa de jengibre  
salsa dulce nacion

**14€**



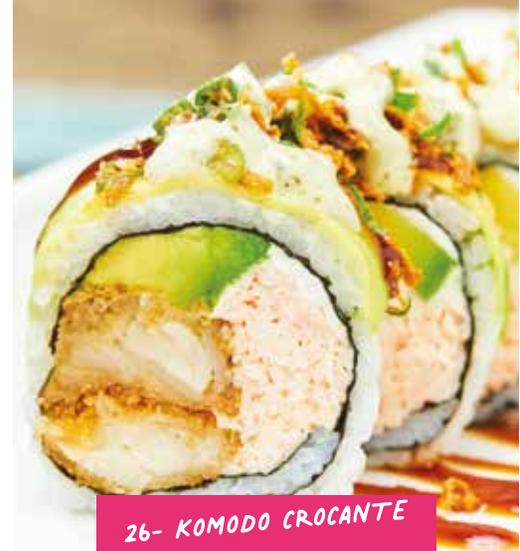
**25- FUJI DELI**



(1, 3, 11)

Aguacate - cebollino  
crujientes fideos de arroz  
espárragos tempurizados  
pepino - topping de sésamo  
salsa chipotle

**14€**



**26- KOMODO CROCANTE**

(1, 2, 3, 4, 6, 7)

Pescado rebozado- mezcla dinamita  
aguacate - queso crema - topping de aguacate  
salmón crujiente - cebollino  
salsa de cilantro - salsa dulce nacion

**15€**



**27- SPICY TUNA**

(3, 4)

Atún - cebollino - topping de aguacate - salsa chipotle

**16€**



**28- FILADELFIA**

(1, 4, 6, 7, 11)

Salmón fresco - queso crema  
topping de aguacate - sésamo

**15€**



**29- EMPERADOR**

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 11)

Pescado rebozado-mezcla dinamita  
aguacate - queso crema- topping de salmón fresco  
crujiente de zanahoria - salsa dulce nacion - salsa de  
naranja y miel

**16€**



**30- GODZILLA**

(1, 2, 3, 4, 6, 7)

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

**16€**



★  
DELICIOSOS  
**SASHIMIS**

**SASHIMI COMBINACIÓN**

(1, 2, 4)

Atún, salmón fresco, cangrejo y gambas.

**19€**



**SASHIMI DE SALMÓN FRESCO**

(4)

**16€**



**SASHIMI DE ATÚN FRESCO**

(4)

**16€**



★  
FABULOSOS  
**TEMAKIS**

CONOS  
I PIEZA

**TEMAKI DE SALMÓN**

(4, 6, 7)

Salmón, pepino, aguacate, queso crema y arroz.

**9€**



**TEMAKI DE CANGREJO**

(1, 2, 4, 6, 7)

Cangrejo, pepino, aguacate, queso crema y arroz.

**8€**



**TEMAKI DE GAMBAS**

(1, 2, 4, 6, 7)

Gambas, pepino, aguacate, queso crema y arroz.

**9€**



★  
EXQUISITOS  
**NIGIRIS**

I PIEZA

**NIGIRI DE SALMÓN FRESCO**

(4, 6, 11)

Sobre salsa japonesa.

**3.5€**



**NIGIRI DE ATÚN**

(3, 4)

En salsa de ají amarillo.

**3.5€**



**NIGIRI DE GAMBAS**

(2, 6)

En salsa dulce nacion.

**3.5€**



PRECIOS IVA INCLUIDO



★  
REFRESCANTES  
**ZUMOS**  
NATURALES

ZUMO DE FRESA  
6€

ZUMO NACION:  
NARANJA, PIÑA, ALBAHACA & MIEL  
6€

LIMONADA DE HIERBABUENA  
5€

LIMONADA CON MIEL  
5€

ZUMO DE PIÑA, LIMÓN & COCO  
6€

*nuestros zumos  
naturales están  
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.*



PRECIOS IVA INCLUIDO

★  
 IRRESISTIBLES  
**POSTRES**



*tipico  
 de la  
 reposteria  
 japonesa.*

**MOCHI**



(7)  
 Masa de arroz  
 rellena con helado.  
 (2 unidades)

7€

**SUSHI DE PLATANO  
 CON NUTELLA**



(7, 8)  
 Servido con helado de vainilla y  
 salsa de frutos rojos.

8€



**WONTON DE QUESO  
 Y DULCE DE LECHE**

(1, 2, 7)

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

7€



**BROWNIE  
 DE CHOCOLATE**

(1, 7, 8)

Con caramelo.  
 Servido con helado de vainilla.

7€

PRECIOS IVA INCLUIDO



TÉ ROJO

2.5€



★  
INFUSIONES  
MÁGICAS

TÉ VERDE

2.5€



MANZANILLA  
HIERBALIMÓN

2.5€

TÉ NEGRO

2.5€

MENTA POLEO

2.5€

ROOIBOS  
VAINILLA

2.5€

FRUTOS ROJOS

2.5€

SOLO

1.5€

CORTADO

1.7€

DESCAFEINADO

1.5€

BOMBÓN

1.8€

CAPPUCCINO

2€

CON LECHE

1.8€

CARAJILLO

2€

★  
AROMÁTICOS  
CAFÉS

★  
WONTON  
DE QUESO  
& DULCE  
DE LECHE  
+  
CAPPUCCINO  
*pareja perfecta!*

(CON HELADO DE VAINILLA  
Y SALSA DE FRUTOS ROJOS)

★  
CLÁSICOS  
LICORES

BAILEY'S  
5€

COÑAC TERRY  
4€

MARTINI BLANCO  
5€

TEQUILA JOSE  
CUERVO  
5€

PACHARÁN  
5€

MARTINI ROJO  
5€

JARRA DE SAKE  
7€

CHUPITO  
2€

PRECIOS IVA INCLUIDO



★  
SEDUCTORES  
**CÓCTELES**



**SANGRÍA**

Copa 5€  
Jarra 20€



**SANGRÍA DE MANGO**

Copa 6€  
Jarra 22€

**MARGARITAS**

De limón y fresa,  
10€

**PIÑA COLADA**

Ron, sirope, piña, crema  
de coco, leche condensada.  
10€

**PERFECT DAIQUIRI**

Ron, sirope, zumo de lima,  
rodaja de lima.  
10€

**RON-COLA**

Ron y Coca-Cola  
10€

**SAKERINA**

Sake, limón y azúcar.  
10€

**MOJITO DE MANGO**

Ron, sirope, zumo de lima,  
hierbabuena, mango, splash  
de sprite o seven up,  
rodaja de lima.  
10€

**SAKERINA CRANBERRY**

Sake, cranberry, limón y azúcar.  
10€

**COCTEL NACION  
CON VODKA FROZEN**

Naranja, albahaca y vodka frozen.  
10€

**MOSHISO NACION**

Sake, limón, azúcar, ginger,  
shiso y hierbabuena.  
10€

**DIRTY MOJITO**

Ron, sirope, zumo de lima,  
hierbabuena, splash de sprite o  
seven up, rodaja de lima.  
10€

**MOJITO DE FRESA**

Ron, sirope, zumo de lima,  
hierbabuena, fresa, splash de  
sprite o seven up, rodaja de lima.  
10€

**NACION LIBRE**

Ron, zumo de lima,  
hierbabuena, Coca Cola, dashes  
de angostura, rodaja de lima.  
10€

★  
**INTENSOS  
COMBINADOS**

**VODKA**

**VODKA ABSOLUT**  
8€

**VODKA SMIRNOFF**  
8€

**WHISKY**

**JOHNNIE WALKER  
BLACK LABEL**  
10€

**JB** 8€      **CARDU** 10€

**RON**

**RON ZACAPA  
CENTENARIO**  
13€

**RON CACIQUE**  
10€

**RON BRUGAL  
AÑEJO**  
8€

**RON BARCELO  
AÑEJO**  
8€

**GINEBRA**

**GINEBRA SEAGRAM'S**  
8€

**PUERTO DE INDIAS**  
8€

**BEAFEETER**  
8€

**BOMBAY SAPHIRE**  
10€

**MARTIN MILLER'S**  
11€

★  
INFALTABLES  
**CERVEZAS**

**NACIONALES**

**GROLSCH**  
4€



**1906 (COPA)**  
3.5€



**1906 RED VINTAGE**  
4€



**ESTRELLA GALICIA (COPA)**  
3.5€



**ESTRELLA GALICIA 0,0**  
3.5€



**ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN**  
4€



**ASIÁTICAS**

**KIRIN ICHIBAN**  
4€



**SAPORO**  
4€



PIDETE UNA REFRESCANTE  
BEBIDA CON TU COMIDA

★  
CLÁSICOS  
**REFRESCOS**

**AGUA AQUABONA**

2.3€

**AGUA CON GAS**

2.5€

**NESTEA**

3.5€

**TÓNICA**

3.5€

**Coca-Cola**

3.5€

**COCACOLA ZERO**

3.5€

**COCACOLA ZEROZERO**

3.5€

**COCACOLA LIGHT**

3.5€

**SPRITE**

3.5€

**FANTA NARANJA**

3.5€

**FANTA LIMÓN**

3.5€

**AQUARIUS LIMÓN**

3.5€

**AQUARIUS NARANJA**

3.5€

PRECIOS IVA INCLUIDO

★  
SUGERENTES  
VINOS

VINO TINTO

RAMÓN BILBAO  
BODEGAS RAMÑON  
BILBAO  
D.O RIOJA

*El vino que marca la diferencia*



VINO BLANCO

MARTÍN CÓDAX  
BODEGAS MARTÍN CÓDAX  
D.O ALBARIÑO

*Una elección siempre acertada*



CUNE  
BODEGAS CVNE  
D.O RIOJA

*Perfecto para cualquier plato*



BLUME  
BODEGAS PAGOS  
DEL REY  
D.O RUEDA

*Prepara al paladar para disfrutar*



JUAN DE JUANES  
BODEGAS LA VIÑA  
D.O VALENCIA

*Sencillo y agradable*



JUAN DE JUANES  
BODEGAS LA VIÑA  
D.O VALENCIA

*Sencillo y agradable*



ROSADOS

LAS CAMPANAS  
BODEGAS VINÍCOLAS  
NAVARRA  
D.O NAVARRA

*Intenso, 100% Garnacha*



PEÑASCAL  
BODEGAS PEÑASCAL  
VT CASTILLA Y LEÓN

*Frescura sorprendente*



CAVAS

JUVÉ & CAMPS  
BODEGAS JUVÉ & CAMPS  
CAVA BRUT

*Finura y frescor*



DOMINIO DE LA VEGA  
BODEGAS DOMINIO DE  
LA VEGA  
CAVA VALENCIANO

*Excelente espumoso*





# 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.

## **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.

## **SRIRACHA:**

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

## **STIR FRY:**

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

## **SZECHUAN:**

Es una provincia del suroeste de la República Popular China.

## **TATAKI:**

Forma de cocinar el pescado o la carne en Japón.

## **TEMPURA:**

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

## **TERIYAKI:**

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

## **TOGARASHI:**

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



¡GRACIAS POR VENIR A NACIONSUSHI!



1.GLUTEN



2.CRUSTÁCEOS



3.HUEVOS



4.PESCADO



5.CACAHUETE



6.SOJA



7.LÁCTEOS



8.FRUTOS DE CÁSCARA



9.APIO



10.MOSTAZA



11.GRANOS DE SÉSAMO



12.SULFITOS



13.ALTRAMUCES



14.MOLUSCOS





ESPAÑA

NUESTROS

# RESTAURANTES

*DONDE SUCEDE  
LA MAGIA*



*VALENCIA: GRAN VÍA DEL MARQUÉS DEL TÚRIA, 43*

*961679251*

*TORRENTE: RDA. VICENTE PALLARDÓ, 103, BAJO 18*

*963931522*

*BOADILLA DEL MONTE (MADRID): AV. SIGLO XXI, 16*

*915412090*

NUESTRA NACION

# ALREDEDOR DEL MUNDO

*EN CONSTANTE  
EXPANSIÓN*



*PANAMÁ  
COLOMBIA  
COSTA RICA  
EL SALVADOR  
ESPAÑA  
ESTADOS UNIDOS  
GUATEMALA  
HONDURAS  
PARAGUAY  
PUERTO RICO  
REP. DOMINICANA*

✉ [franquicia@nacionsushi.es](mailto:franquicia@nacionsushi.es)



**nacionsushi**

[www.nacionsushi.es](http://www.nacionsushi.es)

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



*NUESTRA NACION ES ECOSOSTENIBLE*