

nau
sushi lounge

ENTRADAS | APPETIZERS

ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

Suplemento PC / TI
Additional MP/AI

Edamame. Vainitas de frijol de soya salteadas o al vapor, normal o picante. <i>Sauteed or steamed soybean pods, regular or spicy.</i>	¢3.325 <i>Inc.</i>
Hiyashi Wakame. Algas marinadas con aceite de ajonjolí. <i>Marinated seaweed with sesame oil.</i>	¢7.080 <i>Inc.</i>
Ensalada NAU Sunomono. Camarones, pulpo, pepino, Kanikama, Wakame, semillas de ajonjolí y vinagre de arroz. <i>Shrimp, octopus, cucumber, Kanikama, Wakame, sesame seeds and rice vinegar.</i>	¢7.080 <i>Inc.</i>
Tataki Especial. Finos cortes de atún sellado con mayonesa de ajo, aceite de sésamo y cilantro sobre una salsa de cebolla. <i>Tiny tuna fish cuts sealed with garlic mayonnaise, sesame oil and coriander on onion sauce.</i>	¢7.800 <i>Inc.</i>
Ensalada Sake. Salmón, aguacate y pepino, servido con pasta wantán en salsa de anguila. <i>Salmon, avocado and cucumber, served with wantan pasta in eel sauce.</i>	¢5.400 <i>Inc.</i>
Maguro Tartar. Tartar de atún en salsa de anguila, mayonesa picante, aceite de ajonjolí y arroz crocante. <i>Tuna tartar in eel sauce, spicy mayonnaise, sesame oil and crispy rice.</i>	¢7.800 <i>Inc.</i>
Tekadon. Arroz de sushi, atún, cebollín, wakame, salsa Unagi, jengibre, semilla de marañón. <i>Sushi rice, tuna, scallions, wakame, unagi sauce, ginger, cashew.</i>	¢7.800 <i>Inc.</i>
Ensalada Omakase Maguro. Atún sellado a la plancha con aceite de ajonjolí, aguacate, cebollinos, algas y salsa Ponzu. <i>Grilled tuna fish with sesame oil, avocado, scallions, seaweed and Ponzu sauce.</i>	¢8.280 <i>Inc.</i>
Sake Tartare. Salmón fresco cortado en cubos sobre una base de aguacate, sazonado con cebolla, pepino, aceite de trufas y salsa de anguila, decorado con chips de loto. <i>Fresh salmon cut into cubes on an avocado base, seasoned with onion, cucumber, truffle oil and eel sauce, decorated with lotus chips.</i>	¢7.800 <i>Inc.</i>
Ceviche Nau. Cubos de pescado blanco, cebolla, culantro, edamame picante, marinados con un jugo de limón especial. <i>White fish cubes, onion, coriander, spicy edamame, marinated with a special lemon juice.</i>	¢8.160 <i>Inc.</i>
Usuzukuri Maguro. (12 piezas/ 12 pieces) Atún rojo marinado con salsa Ponzu sobre cebollinos. <i>Marinated red tuna with Ponzu sauce on scallions.</i>	¢10.800 <i>Inc.</i>
Usuzukuri Tai Pargo rojo marinado con salsa Ponzu sobre cebollinos. <i>Marinated red snapper with Ponzu sauce on scallions.</i>	¢10.800 <i>Inc.</i>
Yasai Maguro Sarada. Vegetales de temporada con atún, aguacate y aderezo del chef. <i>Season vegetables with tuna fish, avocado and chef's dressing.</i>	¢7.800 <i>Inc.</i>

ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

Suplemento PC / TI
Additional MP/AI

Sopa Miso. Sopa de frijol de soya con tofu, Wakame y cebollinos. <i>Soybean soup with tofu, Wakame and scallions.</i>	¢4.655 <i>Inc.</i>
Gyozas de vegetales (6 piezas/ 6 pieces). Empanadas de vegetales fritas o al vapor. <i>Fried or steamed vegetable dumplings.</i>	¢4.990 <i>Inc.</i>
Gyozas de cerdo(6 piezas/ 6 pieces). Empanadas de cerdo fritas o al vapor. <i>Fried or steamed pork dumplings.</i>	¢5.320 <i>Inc.</i>
Gyozas de camarón(6 piezas/ 6 pieces). Empanadas de camarón fritas o al vapor. <i>Fried or steamed shrimp dumplings.</i>	¢5.985 <i>Inc.</i>
Sushi bruschetta. Crujiente bruschetta de arroz cubierta con wakame, ensalada de atún picante, cebollín y rebanadas de aguacate. <i>Crispy rice bruschetta with wakame, spicy tuna salad, scallion and slices of avocado.</i>	¢5.800 <i>Inc.</i>
Sakana tempura. 8 piezas de salmón tempurizado con salsa tártara japonesa. <i>8 pieces of tempura salmon with japanese tartar sauce.</i>	¢8.160 <i>Inc.</i>
Tempura de Vegetales. Juliana de zucchini, zanahoria, camote y cebolla tempurizado con salsa ten-tsuyu. <i>Tempura julienne of zucchini, carrot, yam & onion with ten-tsuyu sauce.</i>	¢7.200 <i>Inc.</i>
Shitake con calamar. Hongos shitake y calamares salteados con sake, sobre mostaza china. <i>Sauteed shitake mushrooms and squid with sake, over chinese mustard.</i>	¢9.000 <i>Inc.</i>

PLATOS FUERTES I MAIN DISHES

SOPAS / SOUPS

Sopa Ramen. Caldo de cerdo con pasta ramen, cerdo dulce, frijoles nacidos, huevo, jengibre, cebollín y mostaza china. <i>Pork broth with ramen noodles, sweet pork, bean sprouts, boiled egg, ginger, scallions and chinese mustard.</i>	¢9.000 <i>Inc.</i>
Sopa Tory Osui. Pollo, vegetales, leche de coco y picante. <i>Chicken, vegetables and coconut milk, spicy.</i>	¢5.880 <i>Inc.</i>

SASHIMIS / SASHIMIS

Suplemento PC / TI
Additional MP/AI

Cortes de pescado, 8 piezas. / *Fish cuts, 8 pieces.*

Sake. Salmón, <i>salmon.</i>	¢7.980 <i>Inc.</i>
Maguro. Atún rojo, <i>red tuna.</i>	¢5.985 <i>Inc.</i>
Hamachi. Atún cola amarilla, <i>yellow tail tuna fish.</i>	¢8.645 <i>Inc.</i>
Shiro Maguro. Atún blanco, <i>white tuna fish.</i>	¢9.310 <i>Inc.</i>
Tako. Pulpo, <i>octopus.</i>	¢7.980 <i>Inc.</i>
Hokkigai. Almejas rojas, <i>red clams.</i>	¢7.980 <i>Inc.</i>
Unagi. Anguila, <i>eel.</i>	¢7.980 <i>Inc.</i>
Ika. Calamar, <i>squid.</i>	¢7.980 <i>Inc.</i>
Kanikama. Cangrejo surimi, <i>surimi crab.</i>	¢5.320 <i>Inc.</i>
Tai. Pargo, <i>red snapper.</i>	¢7.980 <i>Inc.</i>
Izumi Dai. Tilapia, <i>carp.</i>	¢7.980 <i>Inc.</i>
Chirashi Sushi. Sashimi variados sobre arroz de sushi. <i>Mixed sashimi on sushi rice.</i> 12 piezas de sashimis: 3 de Sake, 3 de Maguro, 3 de Tai y 3 de Hamachi o Shiro Maguro, masago y alga Nori. <i>12 pieces of sashimis:</i> <i>3 of Sake, 3 of Maguro, 3 of Tai and 3 of Hamachi</i> <i>or Shiro Maguro, masago and nori seaweed.</i>	¢8.645 <i>Inc.</i>

TATAKI/ TATAKI

Cortes de pescado sellados, 8 piezas. / *Grilled fish cuts, 8 pieces.*

Tataki Maguro. Atún rojo sellado con aceite de sésamo y salsa Ponzu sobre cebollinos. <i>Grilled red tuna fish with sesame oil</i> <i>& Ponzu sauce on scallion.</i>	¢8.280 <i>Inc.</i>
Tataki Hamachi. Atún cola amarilla sellado con aceite de sésamo y salsa Ponzu sobre cebollinos. <i>Grilled yellow tail tuna fish with sesame oil &</i> <i>Ponzu sauce on scallion.</i>	¢11.880 <i>Inc.</i>
Tataki Sake. Salmón sellado con aceite de sésamo y salsa Ponzu sobre cebollinos. <i>Grilled salmon with sesame oil</i> <i>& Ponzu sauce on scallion.</i>	¢8.280 <i>Inc.</i>

NIGIRI SUSHI / NIGUIRI SUSHI

Suplemento PC / TI
Additional MP/AI

2 piezas. / 2 pieces.

Nigiri Saba. Macarela, <i>mackerel.</i>	¢6.370 <i>Inc.</i>	Nigiri Shiro Maguro. Atún blanco, <i>white tuna fish.</i>	¢6.370 <i>Inc.</i>
Nigiri Ebi. Camarón, <i>shrimp.</i>	¢5.590 <i>Inc.</i>	Nigiri Unagui. Anguila, <i>eel.</i>	¢6.370 <i>Inc.</i>
Nigiri Hamashi. Atún cola amarilla, <i>yellow tail tuna fish.</i>	¢6.370 <i>Inc.</i>	Hokkigai. Almejas rojas, <i>red clams.</i>	¢6.370 <i>Inc.</i>
Nigiri Kanikama. Cangrejo surimi, <i>surimi crab.</i>	¢5.070 <i>Inc.</i>	Nigiri Ika. Calamar, <i>squid.</i>	¢6.370 <i>Inc.</i>
Nigiri Maguro. Atún rojo, <i>red tuna fish.</i>	¢5.070 <i>Inc.</i>	Nigiri Tai. Pargo, <i>red snapper.</i>	¢5.850 <i>Inc.</i>
Nigiri Sake. Salmón, <i>salmon.</i>	¢5.070 <i>Inc.</i>		

GUNKAN SUSHI/ GUNKAN SUSHI

2 piezas. / 2 pieces.

Guncan Ikura. Arroz sushi, ikura, alga, cebollinos, wasabi. <i>Sushi rice, ikura, nori seaweed, scallions, wasabi.</i>	¢5.880 <i>Inc.</i>
Guncan Maguro. Arroz sushi, atún, alga, masago, cebollinos y salsa picante. <i>Sushi rice, tuna fish, seaweed, masago, scallions and spicy sauce.</i>	¢5.880 <i>Inc.</i>
Guncan Sake. Arroz sushi, salmón, alga, masago, cebollinos y salsa picante. <i>Sushi rice, salmon, seaweed, masago, scallions and spicy sauce.</i>	¢5.880 <i>Inc.</i>
Guncan Masago. Arroz sushi, huevos masago, alga, cebollinos y salsa picante. <i>Sushi rice, masago eggs, seaweed, scallions and spicy sauce.</i>	¢5.880 <i>Inc.</i>
Guncan Kaibashira. Arroz sushi, vieiras empanizados, alga, masago, cebollinos y salsa picante. <i>Sushi rice, breaded scallops, seaweed, masago, scallions and spicy sauce.</i>	¢7.080 <i>Inc.</i>
Guncan Uzuratotama. Arroz sushi, huevo de codorniz crudo, alga, masago, cebollinos y salsa picante. <i>Sushi rice, raw quail egg, seaweed, masago, scallions and spicy sauce.</i>	¢5.880 <i>Inc.</i>

URAMAKIS / URAMAKIS

Suplemento PC / TI
Additional MP/AI

Rollos 8 piezas. / *Rolls 8 pieces.*
Arroz por fuera / *Wrapped with rice.*

Alaska. ¢8.970
Salmón, aguacate, cubierto de salmon ahumado.
Salmon, avocado, topped with smoke salmon.
Inc.

Albacora Special. ¢8.970
Atún blanco y rojo, espárragos tempurizados,
mayonesa picante y cubierto de tobiko.
*White and red tuna fish, tempura asparagus,
spicy mayonnaise and tobiko.*
Inc.

California. ¢6.370
Pepino, Kanikama, aguacate y ajonjolí.
Cucumber, Kanikama, avocado & sesame seeds.
Inc.

California Supreme. ¢7.670
Kanikama, mayonesa, masago y cobertura de Kanikama.
Kanikama, mayonnaise, masago & Kanikama cover.
Inc.

Dinamita. ¢6.370
Kanikama, puerro fino, queso crema,
tobiko y salsa sriracha (picante).
*Kanikama, leek, cream cheese,
tobiko & sriracha sauce (spicy).*
Inc.

Ebi Maki. ¢8.970
Camarón tempura, pepino, aguacate,
cubierto de camarones al vapor.
*Tempura shrimp, cucumber, avocado,
covered with steamed shrimp.*
Inc.

Philadelphia. ¢7.800
Salmón, queso crema, aguacate y semillas de ajonjolí.
Salmon, cream cheese, avocado and sesame seeds.
Inc.

Rainbow. ¢8.970
Kanikama, aguacate y pepino, variedad de pescados.
Kanikama, avocado, cucumber and variety of fish.
Inc.

Rock'n Roll. ¢7.150
Anguila, aguacate, pepino, cubierto de aguacate,
semillas de ajonjolí y salsa de anguila.
*Eel, avocado, cucumber, topped with avocado,
sesame seeds and eel sauce.*
Inc.

Saro. ¢8.970
Salmón fresco, atún, mayonesa picante,
masago, cubierto de atún y salmón.
*Fresh salmon, tuna fish, spicy mayonnaise,
masago, covered with fresh salmon and tuna fish.*
Inc.

Saiku. ¢8.970
Piel de salmón crujiente, cebollinos, aguacate,
salsa de anguila, cubierto de aguacate.
*Crispy salmon skin, scallions, avocado,
eel sauce, covered with avocado.*
Inc.

Scorpion. ¢8.970
Camarón tempura, queso crema, aguacate,
cubierto de salmón fresco.
*Tempura shrimp, cream cheese,
avocado, covered with fresh salmon.*
Inc.

Spider. ¢8.970
Cangrejo de corteza suave frito con aguacate,
pepino, masago y salsa picante.
*Fried soft-shell crab with avocado, cucumber,
masago and spicy sauce.*
Inc.

Spicy Sake. ¢8.970
Salmón, salsa picante, cebollinos y aceite de ajonjolí.
Salmon, spicy sauce, scallions and sesame oil.
Inc.

Spicy Maguro. Atún, salsa picante, cebollinos y aceite de ajonjolí. <i>Tuna fish, spicy sauce, scallions and sesame oil.</i>	¢8.970 <i>Inc.</i>
Unagui NAU. Aguacate, espárragos, cebollín, cubierto de anguila. <i>Avocado, asparagus, scallions, covered with eel.</i>	¢8.970 <i>Inc.</i>
Kaibashira. Vieiras tempurizadas, mayonesa, salsa de anguila, cubierto de vieiras. <i>Breaded scallops, mayonnaise, eel sauce, covered with scallops.</i>	¢8.970 <i>Inc.</i>
Jui Jitsu. Salmón fresco, atún, cebollinos, mayonesa picante y masago. <i>Fresh salmon, tuna fish, scallion, spicy mayonnaise & masago.</i>	¢7.150 <i>Inc.</i>
Manhattan. Masago, salmón tempura, cebollinos y mayonesa picante. <i>Masago, tempura salmon, scallions & spicy mayonnaise.</i>	¢6.370 <i>Inc.</i>
Santaria. Camarón tempura, aguacate, pepino cubierto de anguila y salsa de anguila. <i>Tempura shrimp, avocado, cucumber, topped with eel and eel sauce.</i>	¢9.750 <i>Inc.</i>
Volcano. Atún blanco, aguacate, queso crema, picante, salsa anguila, cubierto de atún blanco ahumado, queso crema, cebollinos y masago. <i>White tuna fish, avocado, spicy, cream cheese, eel sauce, topped with smoked white tuna fish, cream cheese, scallions and masago.</i>	¢8.970 <i>Inc.</i>
Torio. Atún rojo, salmón, aguacate, queso crema y salsa de maracuyá. <i>Red tuna fish, salmon, avocado, cream cheese and passion fruit sauce.</i>	¢7.670 <i>Inc.</i>
Aguacate Roll. Salmón ahumado, espárragos y aguacate. <i>Smoked salmon, asparagus and avocado.</i>	¢6.370 <i>Inc.</i>
Buri. Atún cola amarilla, masago, cebollino, salsa picante, cubierto de cola amarilla. <i>Yellow tail tuna fish, masago, scallion, spicy sauce, topped with yellow tail tuna fish.</i>	¢8.970 <i>Inc.</i>
Chicago. Atún, aguacate, pepino, y salsa picante. <i>Tuna fish, avocado, cucumber & spicy sauce.</i>	¢6.370 <i>Inc.</i>
Dragón Imperial. Queso crema, Kanikama, espárragos y camarones al vapor. <i>Cream cheese, Kanikama, asparagus and steamed shrimp.</i>	¢6.370 <i>Inc.</i>
Ebi Crispy. Camarón tempura, Kanikama, aguacate. <i>Tempura shrimp, Kanikama, avocado.</i>	¢8.970 <i>Inc.</i>
Navas. Salmón o camarón tempura, cebollinos, ajonjolí, aceite de sésamo y mayonesa. <i>Tempura Salmon or shrimp, scallions, sesame seeds, sesame oil and mayonnaise.</i>	¢7.800 <i>Inc.</i>

URAMAKIS / URAMAKIS

Suplemento PC / TI
Additional MP/AI

Boston. Kanikama, aguacate, pepino, tobiko rojo y atún. <i>Kanikama, avocado, cucumber, red tobiko and tuna fish.</i>	¢7.800 <i>Inc.</i>
Doreshi. Calamar empanizado, piel de salmón, cebollinos y salsa de jengibre. <i>Breaded squid, salmon skin, scallions and ginger sauce.</i>	¢6.370 <i>Inc.</i>
Kanikama. Kanikama, pepino, camarón tempura, aguacate y wakame. <i>Kanikama, cucumber, tempura shrimp, avocado and wakame.</i>	¢7.150 <i>Inc.</i>
Spicy Shrimp. Camarón, salsa picante, cebollinos y aceite de ajonjolí. <i>Shrimp, spicy sauce, scallions and sesame oil.</i>	¢7.670 <i>Inc.</i>
Takokani. Pulpo, kanikama, atún blanco, atún y salmón picados, mezclados con mayonesa picante. <i>Octopus, kanikama, white tuna fish, chopped tuna fish and salmon, mixed with spicy mayonnaise.</i>	¢7.670 <i>Inc.</i>
Ebi Panko. Camarón, queso crema, cebollinos, aguacate, cubierto con aguacate y salsa de anguila. <i>Shrimp, cream cheese, scallions, avocado, topped with avocado and eel sauce.</i>	¢9.000 <i>Inc.</i>
Sake Tempura. Salmón tempura, masago, pepino, espárragos, salsa de anguila y mayonesa picante. <i>Tempura salmon, masago, cucumber, asparagus, eel sauce and spicy mayonnaise.</i>	¢7.200 <i>Inc.</i>

HOSOMAKIS / HOSOMAKIS

Rollos 6 piezas / *Rolls 6 pieces.*
Algas por fuera / *Wrapped with seaweed.*

Teka Maki. Atún rojo. <i>Red tuna.</i>	¢5.985 <i>Inc.</i>
Sake Maki. Salmón. <i>Salmon.</i>	¢5.320 <i>Inc.</i>
Kapa Maki. Pepino con ajonjolí. <i>Cucumber with sesame seeds.</i>	¢5.320 <i>Inc.</i>
Kani Maki. Kanikama. <i>Kanikama.</i>	¢5.320 <i>Inc.</i>
Torio Maki. Atún, salmón fresco, aguacate, queso crema con salsa especial del chef. <i>Tuna fish, fresh salmon, avocado, cream cheese with special chef sauce.</i>	¢5.985 <i>Inc.</i>

Fuji Maki.

Atún rojo y blanco mezclados con tobiko, aceite de sésamo, puerro fino y mayonesa picante servido sobre un rollo relleno de cebolla tempurizada.

Red & White tuna fish with tobiko, sesame oil, leek, spicy mayonnaise, served on a breaded onion stuffed roll.

¢7.800

Inc.

Ringomaki.

Manzana verde, Izumi Dai tempura, atún rojo, tobiko, puerro, salsa sriracha, aceite de trufas y tanuki de tempura.

Green apple, tempura Izumi Dai, red tuna fish, tobiko, leek, sriracha sauce, truffle oil, and tempura tanuki.

¢7.150

Inc.

Kilua Special Roll.

Camarón tempura, queso crema, picante, aguacate, cubierto con aguacate y wakame.

Tempura shrimp, spicy, cream cheese, avocado, topped with avocado and wakame.

¢7.800

Inc.

Tatakimaki.

Camarón tempura, aguacate, atún rojo marinado, especias cajún, salsa de anguila y mayonesa picante.

Tempura shrimp, avocado, marinated red tuna fish, Cajun spices, eel sauce and spicy mayonnaise.

¢7.800

Inc.

Tropical Unagui.

Mango, atún rojo, togarashi, anguila, jengibre, semilla de ajonjolí, cebollín, salsa de maracuyá y anguila.

Mango, red tuna fish, togarashi, eel, ginger, sesame seeds, scallions, passion fruit and eel sauce.

¢7.800

Inc.

Harumaki.

Atún rojo, salmón fresco, hamachi, salsa de cebolla y brotes. (rollo sin arroz con cobertura de pepino).

Red tuna fish, salmon, hamachi, onion sauce and micro greens. (roll without rice covered with cucumber).

¢7.800

Inc.

Cítrico.

Camarón, tilapia, ajonjolí, limón, culantro y mayonesa picante.

Shrimp, carp, sesame seeds, lemon, coriander and spicy mayonnaise.

¢7.150

Inc.

Caribeño.

Camarón tempura, aguacate, plátano frito y salsa de anguila.

Tempura shrimp, avocado, fried plantain and eel sauce.

¢7.800

Inc.

Wagyu Maki.

Pepino, aguacate, cebollino, cubierto con carne wagyu y mayonesa picante.

Cucumber, avocado, scallions, topped with wagyu beef and spicy mayonnaise.

¢7.800

Inc.

TEMAKIS / TEMAKIS

Suplemento PC / TI
Additional MP/AI

Dos piezas / two pieces.

- Spicy Maguro.** ¢5.880
Atún rojo, cebollinos, salsa picante
y aceite de sésamo.
*Red tuna fish, scallions, spicy sauce
and sesame oil.* *Inc.*
- Spicy Sake.** ¢5.880
Salmón, cebollinos, salsa picante
y aceite de sésamo.
*Salmon, scallions, spicy sauce
and sesame oil.* *Inc.*
- Spicy Hamachi.** ¢8.280
Atún cola amarilla, cebollinos,
salsa picante y aceite de sésamo.
*Yellow tail tuna fish, scallions,
spicy sauce and sesame oil.* *Inc.*
- Spicy Shiro maguro.** ¢8.280
Atún blanco, cebollinos,
salsa picante y aceite de sésamo.
*White tuna fish, scallions,
spicy sauce and sesame oil.* *Inc.*
- Spicy Tako.** ¢8.280
Pulpo, cebollinos, salsa picante
y aceite de sésamo.
*Octopus, scallions, spicy sauce
and sesame oil.* *Inc.*
- Spicy Hotategai.** ¢8.280
Vieiras, cebollinos, salsa picante
y aceite de sésamo.
*Scallops, scallions, spicy sauce
and sesame oil.* *Inc.*
- Spicy Doreshi** ¢8.280
Calamar empanizado, piel de salmón,
cebollinos y salsa de jengibre.
*Breaded squid, salmon skin, scallions
and ginger sauce.* *Inc.*

ROLLOS CALIENTES / HOT ROLLS

Rollos 8 piezas / Rolls - 8 pieces.

- NAU tempura.** ¢6.600
Salmón, espárragos, hongos shiitake, salsa de anguila.
Salmon, asparagus, shiitake mushrooms and eel sauce. *Inc.*
- Orange tempura.** ¢7.800
Camarón tempura, masago,
espárragos y salsa de anguila.
Tempura shrimp, masago, asparagus and eel sauce. *Inc.*
- Cocomaki.** ¢7.800
Camarón empanizado con coco, aguacate,
plátano maduro, mayonesa dulce.
*Coconut breaded shrimp, avocado,
plantain, sweet mayonnaise.* *Inc.*
- Isobeage tempura.** ¢7.800
Salmón, atún rojo, tilapia,
cebollinos y salsa anguila.
*Salmon, red tuna fish, carp,
scallions and eel sauce.* *Inc.*

PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

Suplemento PC / TI
Additional MP/AI

Salmon fly (6 piezas / 6 pieces). Nigiri de salmón tempura con mayonesa picante. <i>Nigiri tempura salmon with spicy mayonnaise.</i>	¢5.500 <i>Inc.</i>
Tempura Ebi, Ika y Yasai. 3 camarones, 6 calamares y 4 vegetales tempurizados con salsa Ten-tsyu. <i>3 shrimps, 6 squids and 4 tempura vegetables with Ten-tsyu sauce.</i>	¢12.870 ¢1.870
Tempura Ebi (6 unidades / 6 pieces). 6 camarones tempurizados con salsa Ten-tsyu. <i>6 Tempura shrimps with Ten-tsyu sauce.</i>	¢12.870 ¢3.100
TERIYAKI.	
Servidos con vegetales salteados, arroz blanco y 4 piezas de California roll. <i>Served with grilled vegetables, white rice and 4 pieces of California roll.</i>	
Teriyaki de pollo. <i>Chicken teriyaki.</i>	¢9.100 <i>Inc.</i>
Teriyaki de lomito de res. <i>Beef tenderloin teriyaki.</i>	¢10.200 <i>Inc.</i>
Teriyaki de salmón. <i>Salmon teriyaki.</i>	¢11.570 ¢1.870
Teriyaki de camarones. <i>Shrimp teriyaki.</i>	¢12.740 ¢3.100
Teriyaki mixto (Pollo, lomito de res y camarones). <i>Mixed teriyaki. (Chicken, beef tenderloin and shrimp).</i>	¢11.310 <i>Inc.</i>
YAKIMESHI.	
Arroz japonés salteado con vegetales, tocino, huevo, salsa de soya y aceite de sésamo. <i>Japanese sautéed rice with vegetables, bacon, eggs, soy sauce and sesame oil.</i>	
Yakimeshi NAU. <i>NAU yakimeshi.</i>	¢5.480 <i>Inc.</i>
Yakimeshi de pollo. <i>Chicken yakimeshi.</i>	¢7.440 <i>Inc.</i>
Yakimeshi de lomito de res. <i>Beef tenderloin yakimeshi.</i>	¢8.280 <i>Inc.</i>
Yakimeshi de salmón. <i>Salmon yakimeshi.</i>	¢9.000 <i>Inc.</i>
Yakimeshi de camarones. <i>Shrimp yakimeshi.</i>	¢10.560 ¢3.100
Yakimeshi mixto (Pollo, lomito de res y camarones). <i>Mixed yakimeshi (Chicken, beef tenderloin and shrimp).</i>	¢9.480 <i>Inc.</i>
YAKISOBA O YAKIUDON.	
Fideos con vegetales, salsa de soya y salsa yakisoba. <i>Japanese noodles with vegetables, soy and yakisoba sauce.</i>	
Yakisoba de pollo. <i>Chicken yakisoba.</i>	¢8.450 <i>Inc.</i>
Yakisoba de lomito de res. <i>Beef tenderloin yakisoba.</i>	¢8.970 <i>Inc.</i>
Yakisoba de salmón. <i>Salmon yakisoba.</i>	¢10.270 <i>Inc.</i>
Yakisoba de camarones. <i>Shrimp yakisoba.</i>	¢11.570 ¢3.100
Yakisoba mixto (Pollo, lomito de res y camarones). <i>Mixed yakisoba (Chicken, beef tenderloin and shrimp).</i>	¢10.270 <i>Inc.</i>

COMBINACIONES COMBINATIONS

NAU Nigiri. (14 piezas) (14 pieces). ¢23.880
4 Nigiris de pescado, 4 Nigiris de mariscos, 6 piezas de Teka Maki.
4 Fish Nigiris, 4 seafood Nigiris, 6 pieces of Teka Maki.

Sashimi NAU pinku. (20 piezas) (20 pieces). ¢16.680
4 Tipos de pescados.
4 kinds of fish.

Combinacion NAU especial. (25 piezas) (25 pieces). ¢23.880
1 Spicy Maguro, 1 Scorpion,
9 piezas de Nigiri (3 variedades).
1 Spicy Maguro, 1 Scorpion,
9 pieces of Nigiri (3 kinds).

Sashimi especial NAU. (40 piezas) (40 pieces). ¢31.080
Variedades de pescado y mariscos.
Assorted fish and seafood.

NAU Midori. (43 piezas) (43 pieces). ¢33.480
1 Ebi Maki, 1 Sake Spicy Maki, 12 Nigiri
(atún, salmón, Izumi Dai y camarón) y 15 Sashimi
(atún, salmón, atún blanco, atún cola amarilla y Izumi Dai).
1 Ebi Maki, 1 Sake Spicy Maki,
12 Nigiri (tuna, salmon, Izumi Dai & shrimp),
15 Sashimi (tuna, salmon, white tuna,
yellow tail tuna & Izumi Dai).

NAU Shiroy. (57 piezas) (57 pieces). ¢50.280
4 rollos Uramaki (California, Alaska, Sakemaki, Tekamaki),
10 Nigiris (atún, salmón, camarón y tilapia), 15 Sashimis
(atún, salmón, atún blanco, atún cola amarilla y tilapia).
4 Uramaki rolls (California, Alaska, Sakemaki, Tekamaki),
10 Nigiris (tuna, salmon, shrimp & carp),
15 Sashimis (tuna, salmon, white tuna,
yellow tail tuna & carp).

NAU Kiniro. (92 piezas) (92 pieces). ¢94.880
24 Nigiris (Atún, salmón, cangrejo Kanikama,
camarón, pargo y anguila).
26 Sashimis (Atún, salmón, pargo,
atún cola amarilla y Kanikama).
8 piezas de California,
8 piezas de Ebi Maki,
8 piezas de Alaska,
6 piezas de Tekamaki,
6 piezas de Sakemaki,
6 piezas de kanimaki.

24 Nigiris (Tuna, salmon, Kanikama crab,
shrimp, snapper and eel).
26 Sashimis (Tuna, salmon, snapper,
yellow tail tuna and Kanikama).
8 piece California,
8 pieces of Ebi Maki,
8 pieces of Alaska
6 pieces of Tekamaki,
6 pieces of Sakemaki,
6 pieces of Kanimaki.

POSTRES I DESSERTS

Suplemento PC / TI
Additional MP/AI

Tempura de helado. <i>Ice cream tempura.</i> Con salsa de fresas. <i>With strawberry sauce.</i>	¢6.720 <i>Inc.</i>
Tempura de banano. <i>Banana tempura.</i> Con salsa de chocolate. <i>With chocolate sauce.</i>	¢6.720 <i>Inc.</i>
Helado de Té verde. <i>Green tea Ice Cream.</i>	¢6.720 <i>Inc.</i>
Rollos crocantes de banano. <i>Crispy banana rolls.</i> Servido con helado de vainilla y salsa de caramelo. <i>Served with vanilla Ice Cream & caramel sauce.</i>	¢6.720 <i>Inc.</i>
Toku Cremoso flan de leche servido con helado de vainilla y salsa de chocolate. <i>Creamy milk flan served with vanilla Ice Cream & chocolate sauce.</i>	¢6.720 <i>Inc.</i>
Tempura de brownie <i>Brownie tempura.</i> Con helado de vainilla. <i>With vanilla Ice Cream.</i>	¢6.720 <i>Inc.</i>

Precios incluyen impuestos y el 10% de servicio
Prices include taxes & 10% service fee