

*Brunch*  
8:00 AM A 6:00 PM  
*Comidas*  
& *cenas*  
1:00 PM AL CIERRE



PLATILLO ESTRELLA



VEGANO



SIN GLUTEN



ORGÁNICO



RECETA DE LA CASA

# BRUNCH



## WRAPS

---

**Wrap de Pollo** \$220.00

Wrap relleno de hummus y pollo marinado, con lechuga, jitomate y pepinillo encurtido, servido con aderezo de chipotle y papas a la francesa.

---

**Wrap de Costilla de Res** \$245.00

Wrap relleno con costilla de res, jitomate, pepinillo y nabo encurtidos, servido con aderezo de chipotle y papas a la francesa.

---

**Wrap de Camarón** \$259.00

Wrap relleno con camarones tempura crujientes, col morada y pico de gallo, acompañado de aderezo de chipotle y papas a la francesa.

## BAGELS

---

★ **Bagel Nórdico** \$215.00

Bagel de queso parmesano con queso crema al jalapeño, salmón ahumado, arúgula y pepinillo, acompañado de papas fritas.

---

☼ **Bagel de Trucha** \$210.00

Bagel con trucha salmonada, cebolla morada, jitomate, alcaparras, huevo, masago y chimichurri.

---

🌿 **Bagel Portobello** \$175.00

Bagel sin gluten con hummus, portobello asado y queso vegano fundido.

# BRUNGH



## ENCHILADAS Y ENMOLADAS

### Enmoladas (3 pz) \$230.00

Tortillas de maíz rellenas de lechón, bañadas en mole de la casa y acompañadas de crema, queso de cabra, cebolla encurtida y chicharrón crujiente.

### Suizas de Poblano (3 pz) \$220.00

Tortillas rellenas de pollo, bañadas en crema de poblano, gratinadas y acompañadas de crema y cebolla encurtida.

### Pipián Verde (3 pz) \$215.00

Tortillas rellenas de costilla de res, bañadas en pipián verde de la casa, acompañadas de crema, queso de cabra, cebolla encurtida y tuétano asado.

### 🌿 Enfrijoladas veganas (3 pz) \$195.00

Tortillas rellenas de chorizo vegano, bañadas en salsa de frijol, acompañadas de crema y queso veganos, y cebolla morada encurtida.

## CHILAQUILES

### Chilaquiles Rellenos \$320.00

Tortillas de maíz rellenas, bañadas en salsa verde o roja, acompañadas de crema, queso de cabra y cebolla morada encurtida.

Relleno a elegir (120 g):  
Cochinita, barbacoa, costilla de res, queso o choriqueso vegano.

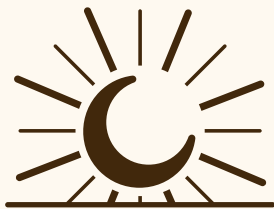
### ★ Chilaquiles Prana \$210.00

Totopos de la casa bañados en salsa verde o roja, gratinados con queso y servidos con crema, queso de cabra, cebolla morada encurtida, acompañado de pollo y huevo.

### 🌿 Chilaquiles Veganos \$210.00

Totopos de nopal bañados en salsa verde o roja, con crema y queso veganos, acompañados de chorizo vegano.

# BRUNCH



## TOASTS Y SÁNDWICHES

---

### ★ Toast de Salmón \$210.00 y Pastrami

Pan de masa madre tostado con salmón marinado estilo pastrami, queso crema, alcaparras y rábano sandía.

---

### 🌿 Avocado Toast \$175.00 Vegano

Pan keto tostado con aguacate, jitomate cherry, combinación de lechugas y láminas de rábano sandía.

---

### ☀️ Serrano e \$225.00 Higo Toast

Pan de masa madre tostado con mermelada de higo, jamón serrano en láminas, queso de cabra, nuez caramelizada y reducción de vinagre balsámico.

---

### Burrata \$220.00

Pan de masa madre tostado con arúgula, burrata cremosa, nuez caramelizada y reducción de vinagre balsámico.

---

### 🌾 Capresse \$230.00

Bollo sin gluten con jitomate bola, mozzarella y pesto, acompañado de chips de camote.

---

### ☀️ Sándwich Prana \$240.00

Pan brioche tostado con mayonesa casera, pechuga de pavo, pollo a la plancha, jitomate y tocino crujiente, servido con papas a la francesa.

---

### Croissant de \$230.00 Jamón Serrano

Croissant crujiente relleno de jamón serrano y queso emmental, acompañada de ensalada de lechugas.

---

### Baguette Roast Beef \$245.00

Baguette de masa madre con roast beef, arúgula y mezcla de quesos, acompañada de papas a la francesa.

---

### 🌿 Betabel Burger \$280.00

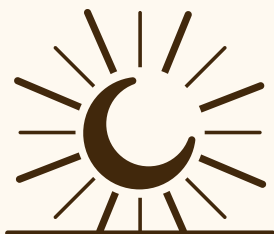
Pan brioche de betabel con hongo portobello y queso vegano, jitomate bola y aros de cebolla, acompañada de chips crujientes.

---

### 🌾🌿 Choripán Vegano \$175.00

Pan sin gluten con chorizo y queso veganos, bañado en chimichurri, acompañado de chips de camote.

# COMIDAS Y CENAS



## ENTRADAS

---

### **Hummus o Jocoque** \$205.00

Hummus o jocoque de la casa, servidos con pan naan recién horneado.

---

### **Aceitunas Prana** \$155.00

Aceitunas marinadas con receta de la casa.

---

### **Croquetas de Serrano** \$170.00

Croquetas de jamón serrano y queso parmesano, crujientes por fuera y cremosas por dentro.

---

### **Chistorra y Asadero** (180g) \$165.00

Mezcla de quesos con chistorra, servido con chile serrano y pan naan.

---

### **Tartar de Atún** (110g) \$295.00

Canoas de pasta filo con mezcla de atún, cebollin, echalote, ponzu y mayonesa spicy, acompañado de poro frito.

---

### **Papa con Crema de Cilantro** \$165.00

Papas cambray, doradas con mantequilla y ajo, bañadas con crema de cilantro.

### **Papa Trufada** \$165.00

Papas cambray marinadas, doradas al momento y terminadas con aceite de trufa.

---

### **Dedos de Yuca** \$145.00

Elaborados a base de fécula de yuca, rellenos de queso vegano y acompañados de ensalada mixta y salsa macha.

---

## ENSALADAS

---

### **Ensalada de Frutos Rojos** \$180.00

Mezcla de lechugas con vinagreta de frutos rojos, arándanos, fresas, nuez tostada y amaranto crujiente.

---

### **Ensalada César** \$215.00

Lechuga romana con aderezo César, croutones de ajo y pechuga de pollo a la plancha.

---

### **Ensalada Iceberg** \$195.00

Lechuga iceberg parrillada, con aderezo cremoso de queso azul y tocino crujiente.

# COMIDAS Y CENAS



## SOPAS Y CREMAS

### Sopa de Tortilla \$160.00

Clásica sopa de tortilla, acompañado de tiras fritas de tortilla, chile guajillo, aguacate, queso panela, chicharrón y crema ácida.

### Caldo de Pollo \$110.00

Caldo de pollo elaborado con fondo de la casa, verduras mixtas y pechuga de pollo, acompañado de pan de masa madre artesanal.

### Crema Campestre \$145.00

Crema de verduras de temporada, servida caliente con crema ácida y croutones dorados.

## TIRADITOS

### ★ Tiradito de Atún (130g) \$290.00

Láminas de atún fresco con salsa ponzu, aceite de ajonjolí, chile serrano y cebolla cambray, poro frito y cilantro criollo.

### Tiradito de Rib Eye (130g) \$320.00

Láminas de rib eye bañadas en salsa negra, con ajonjolí tostado y pepino fresco.

### Tiradito de Salmón (130g) \$240.00

Láminas de salmón marinadas en cítricos, con pepino fresco y supremas de naranja.

## TACOS

### ☼ Taco Árabe Prana \$179.00

Pan naan con hummus cremoso, pepinillo encurtido y papas crujientes.

### Taco Prime (3 pz) \$260.00

Rib eye jugoso en tortilla de hoja santa, acompañado de chimichurri fresco.

### Camarón Teriyaki \$210.00

Camarones salteados y glaseados en teriyaki, sobre tortilla de jícama crujiente y col morada.

# COMIDAS Y CENAS



Precios en pesos mexicanos.

Nuestros precios incluyen IVA.

Algunos platillos pueden contener lácteos, gluten, nueces o mariscos. Consulte a su mesero.

El consumo de productos crudos o poco cocidos es responsabilidad de quien lo consume.

Toda la proteína se considera peso en crudo.

## FUERTES

### ★ Salmón a la Plancha (200g) \$410.00

Sellado, servido sobre puré de chícharo, con salsa de maracuyá y vegetales de temporada.

### Rib Eye (350g) \$980.00

Corte a la parrilla, servido sobre espárragos asados, con reducción de whisky y papas cambray marinadas con salsa de la casa.

### Pechuga Napolitana (150g) \$345.00

Pechuga de pollo crujiente, salsa napolitana y gratinado con mezcla de quesos, servida con papas a la francesa.

### ☀ Camarones Prana (180g) \$320.00

Elige tu preparación: al ajillo, al mojo de ajo o a las finas hierbas. Acompañados de risotto cremoso al vino blanco y ensalada de hojas frescas.

### Atún en Costra de Sésamo (200g) \$490.00

Lomo sellado en sésamo tostado, puré de papa y reducción de soya con mantequilla.

### ★ Pulpo Tatemado (220g) \$590.00

Pulpo a las brasas, marinado en salsa negra, sobre puré de camote, guacamole picoso, vegetales baby y crocante de cebolla cambray.

### 🍷 Hamburguesa Vegana \$280.00

Pan brioche de betabel con hongo portobello y queso vegano, jitomate bola y aros de cebolla, acompañada de chips crujientes.

### ★ Mini Hamburguesas de Res (3 pz) \$220.00

Pan suave de betabel, jugosa carne de res, portobello gratinado, queso americano, aros de cebolla y jitomate cherry.

### ☀ Pollo Crujiente (3 pz) \$189.00

Tiras crujientes de pollo, bañadas en salsa BBQ, teriyaki y mango habanero, acompañadas de papas a la francesa sazonadas con lemon pepper.

### Fondue de Queso \$339.00

Queso fundido acompañado de brochetas de chistorra, vegetales de temporada y pan de masa madre.

### Tabla de Charcutería \$819.00

Selección de quesos y embutidos curados, acompañados de pan de masa madre.

### Fettuccine Alfredo \$275.00

Fettuccine en salsa Alfredo, acompañada de pollo a la plancha y cilantro fresco.