

PIAGGIA

RESTAURANTE PIAGGIA

Piaggia, con su esencia ítalo-mediterráneo, ha hecho de Playa del Carmen y Tulúm su hogar, con la misión de reunir a las personas alrededor de la mesa. Aquí, la comida no solo nutre, sino que celebra la alegría de compartir.

Encarnando la filosofía de que la comida es una fuente de felicidad, Piaggia celebra la convivencia profunda de las comidas compartidas, simbolizando la unión y la conexión entre seres queridos y nuevos amigos.

Operado por Top Table Group, un nombre sinónimo de lujo y experiencias gastronómicas de alta calidad, Piaggia es más que solo un restaurante. Es la culminación de la pasión, el esfuerzo y la planificación meticulosa, dedicada a crear experiencia inolvidables.

Cada aspecto de su visita se considera detenidamente, asegurando que su experiencia en Piaggia no sea solo una comida, sino un evento memorable que refleje el ethos de la convivencia y la felicidad.

BIENVENIDO A TU NUEVO LUGAR FAVORITO, BIENVENIDO A PIAGGIA.

PDC Lunes a Domingo de: 8:00 a.m. a 11:00 p.m.
TULUM Martes a Domingo de: 8:00 a.m. a 10:00 p.m.

*Algunos platillos del menú pueden contener trazas de uno o más ingredientes alergénicos. Informe a nuestro personal sobre cualquier alergia alimentaria. Dado que no podemos garantizar que nuestros platos estén 100% libres de dichos alérgenos, el consumo es responsabilidad de quienes consumen dichos alimentos.

*Los alimentos crudos o poco cocidos aumentan el riesgo de intoxicación alimentaria e infecciones en personas sensibles.

*Para asegurar la frescura de nuestros platillos, nuestros ingredientes y procesos están sujetos a ajustes debido a la disponibilidad del mercado.

*Todos nuestros platos se preparan al momento.
Se agradece su paciencia.

*Nuestros precios están expresados en Pesos Mexicanos e incluyen impuestos sobre las ventas.

*Aceptamos pagos en efectivo, Visa, MasterCard y American Express.
*El pago con tarjeta no genera comisiones.

*Para poder brindar el mejor servicio posible, grupos de 8 o más personas recibirán una única cuenta por mesa. Agradecemos su comprensión y cooperación.

*Las propinas no están incluidas y no son obligatorias.



DESAYUNOS

DULCE AMANECER

VIBRANTE MEZCLA DE FRUTAS TROPICALES 🌿

Variedad de frutas aliñadas con néctar de agave al jengibre, con granola de amaranto, coco tostado, pepitas y nibs de cacao garapiñados. Se acompaña con sorbete de mandarina.

\$ 140.00

CHI-HA 🌿

Semillas de chía activadas con leche de coco y pure de mango con dátil, jengibre y maca, nibs de cacao, gojis, frutos del bosque, corazones de hemp y albahaca.

\$ 140.00

AÇAÍ SLUSH 🌿

Açaí con frutos del bosque, leche de almendra y mantequilla de cacahuete, servido con fruta de temporada, coco tostado y granola de amaranto.

\$ 180.00

MUESLI 🌿

Avena orgánica activada con yogurt de coco, servido con higos caramelizados con jarabe de trufa, manzana, frutos del bosque, corazones de hemp y una pizca de canela.

\$ 130.00

CROISSANT DE ALMENDRA

Nuestra versión, cubierto con una deliciosa mezcla de almendras flameadas con mezcal, y mascarpone, finalizado con un atrevido toque de especias regionales.

\$ 120.00

WAFFLES

Servidos con mousse de mascarpone, mermelada del día, mantequilla y néctar de agave. Añade helado del día \$40 | Añade plátano caramelizado con frutos del bosque \$40

\$ 140.00

PAN FRANCÉS

Brioche artesanal a la plancha, bañado en una aromática emulsión de huevo con especias. Servido con mousse de mascarpone, mermelada del día, mantequilla y néctar de agave. Añade helado del día \$40 | Añade plátano caramelizado con frutos del bosque \$40

\$ 150.00

PAN-CAKES

Servidos con mousse de mascarpone, mermelada del día, mantequilla y néctar de agave. Añade helado del día \$40 | Añade plátano caramelizado con frutos del bosque \$40

\$ 140.00

CROISSANT \$60.00 | PAIN AU CHOCOLAT \$60.00

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS

HUEVOS Y ESPECIALIDADES

HUEVOS BENEDICTINOS

Muy a nuestro estilo, huevos pochados sobre pan artesanal tostado, jamón de pierna de cerdo ahumada, salsa holandesa, palomitas de alcaparras, y ensalada del día.

\$ 220.00

HUEVOS AL GUSTO

Revueltos o estrellados, servidos con plátano macho y tomates deshidratados. Añade queso + \$35 | Añade jamón + \$40 | Añade vegetales salteados + \$40

\$ 100.00

HUEVOS TURCOS

Huevos pochados sobre salsa de yogurt y ajo con aceite de oliva extra virgen, especias de medio oriente y un toque de nuestra deliciosa salsa macha.

\$ 220.00

OMELETTE NATURAL

Servido con ensalada del día. Añade queso + \$35 | Añade jamón + \$40 | Añade vegetales salteados + \$40

\$ 100.00

CAZUELA ESTABLO Y GRANJA

Costilla de res en salsa verde con huevos fritos, hongos forrajeros al epazote, tomates deshidratados, nuestra xnipec, aguacate, queso bola, crema de rancho y cilantro.

\$ 290.00

CROISSANT MONTECRISTO

Nuestra versión con croissant tostado, alioli de mostaza, jamón de pierna ahumada, y salsa de quesos, acompañado con salsa de moras y ensalada del día.

\$ 210.00

CROQUE MONSIEUR | CROQUE MADAME

Con pan de la casa tostado con aceite de ajo confitado, salsa de quesos y jamón de pierna ahumada. El Croque Madame lleva dos huevos estrellados encima. Ambos se sirven con ensalada del día.

\$ 210.00 | \$ 250.00

MOLLETÓN

Pan artesanal tostado, frijoles "charritos", queso bola, chorizo, pico de gallo y aguacate.

\$ 180.00

NUESTROS MOTULEÑOS

Huevos fritos sobre tostada de maíz con frijoles "charritos" y chicharrón en salsa roja, chicharo, plátano macho, queso bola, crema de rancho, aguacate, epazote, nuestra xnipec, servidos con salsa de chile habanero tatemado.

\$ 220.00

HUEVO FLORENTINA

Huevo pochado con chaya salteada y salsa bechamel gratinada, queso provolone ahumado, ensalada del día.

\$ 190.00

BAGEL LOX

Bagel tostado con salmón canadiense y mousse de queso de cabra, con hierbas frescas, palomitas de alcaparras, limón, nuestra xnipec y ensalada del día.

\$ 290.00

PLAYA TOAST

Pan artesanal tostado con aceite de ajo, labné de coliflor al miso, tofu revuelto, aguacate, alioli de chipotle, pepitas tostadas, corazones de hemp, y sal ahumada.

\$ 160.00

CHILAQUILES ROJOS CON CHICHARRÓN

Totopos de maíz con salsa de tomates guisados con chicharrón, frijoles "charritos", chorizo, queso bola, crema de rancho, nuestra xnipec y aguacate.

\$ 250.00

ENCHILADAS VERDES DE POLLO

Tortilla de maíz nixtamalizado rellenas de pollo pibil y frijoles "charritos", bañadas con salsa verde, queso bola, crema de rancho, nuestra xnipec, aguacate.

\$ 220.00

ENMOLADAS DE HUEVO

Tortilla de maíz nixtamalizado rellenas de huevo revuelto y cubiertas de mole poblano, con frijoles "charritos", crema de rancho, queso bola, nuestra xnipec y aguacate. ¿Las quieres veganas? Cambia el huevo por tofu revuelto y lácteos veganos.

\$ 220.00

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS

.....

EXTRAS

SALCHICHAS A LAS BRASAS	\$ 50.00
SALMÓN	\$ 95.00
TOCINO	\$ 50.00
POLLO	\$ 50.00
JAMÓN AHUMADO DE PIERNA	\$ 50.00
HUEVO EXTRA (ESTRELLADO, REVUELTO, DURO)	\$ 40.00
AGUACATE	\$ 40.00
VEGETALES SALTEADOS	\$ 40.00
QUESO BOLA O QUESO DE CABRA	\$ 40.00
BOLA DE HELADO DEL DÍA	\$ 40.00
PLÁTANO CARAMELIZADO CON FRUTOS ROJOS	\$ 40.00
PAN TOSTADO	\$ 30.00

BEBIDAS

BEBIDAS FRÍAS

Smoothie del bosque	\$ 140.00
Frutos rojos, cacao, leche vegetal.	
Smoothie Lassi	\$ 140.00
Mango, papaya, yogurt, avena, naranja.	
Smoothie Maya	\$ 140.00
Café, cacao, especias, plátano, leche vegetal.	
Limonada o Naranjada	\$ 60.00
Jugo de naranja	\$ 60.00
Jugo verde	\$ 70.00
Agua del día	\$ 60.00
Chocolate frío	\$ 70.00
Mimosas 2x1	\$ 260.00

REFRESCOS 355 ML

\$70.00

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Fresca, Manzana Mundet, Ginger Ale

BEBIDAS CALIENTES

Café americano	\$ 60.00
Espresso	\$ 60.00
Espresso doble	\$ 70.00
Capuchino, Latte, Ice	\$ 70.00
Latte, Moka	
Variedad de té	\$ 70.00
Chocolate caliente	\$ 70.00
Extra leche vegetal	\$ 16.00

AGUAS

Mineral

Agua de Piedra, mineral con	\$ 120.00
gas, 650ml	
Agua San Pellegrino 750ml	\$ 120.00
Topo Chico, agua mineral	\$ 70.00
355ml	

Natural

Agua de Piedra, mineral sin	\$ 120.00
gas, 650ml	
Agua Panna natural 750ml	\$ 120.00
984, agua purificada 1000ml	\$ 120.00
984, agua purificada 500ml	\$ 80.00

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS

.....

TOP TABLE GROUP

