



CATALINA

Cocina de Madre

by Top Table Group
Chef Omar Martinez



Catalina, Cocina de Madre, ha hecho del corazón de Playa del Carmen su hogar, con la misión de reunir a las personas alrededor del fuego, de la memoria y del sabor. Aquí, la comida no solo nutre; consuela, conecta y honra la historia que llevamos dentro.

Inspirada en la figura entrañable de la madre y la abuela —quienes cuidan, alimentan y transmiten su legado con cada platillo— Catalina celebra el poder de compartir una mesa como un acto de amor, herencia y vínculo profundo entre generaciones, seres queridos y nuevos encuentros.

Operado por **Top Table Group**, sinónimo de excelencia y hospitalidad emocional, **Catalina no es solo un restaurante: es una ofrenda viva al alma de la cocina mexicana**. Su propuesta nace del talento del **Chef Omar Martínez**, quien con más de 15 años de trayectoria honra nuestras raíces a través de una cocina que emociona, sorprende y abraza.

Es el resultado de pasión, sensibilidad y una ejecución meticulosa pensada para provocar recuerdos, despertar los sentidos y crear experiencias que trascienden lo gastronómico.

Cada visita a Catalina está diseñada como un ritual íntimo, donde el tiempo se detiene y cada bocado cuenta una historia. Más que una comida, es un momento sagrado donde el fuego se convierte en memoria, y el sabor, en hogar.

AQUÍ, EL SABOR CUENTA HISTORIAS. BIENVENIDO A CATALINA.

Lunes a Domingo de: 8:00 a.m. a 12:00 p.m.

Algunos platillos pueden contener trazas de alérgenos. Si tiene alguna alergia, infórmelo a nuestro personal. No garantizamos ausencia total de alérgenos; el consumo es responsabilidad del cliente. | Todos nuestros platillos se preparan al momento; agradecemos su paciencia. | Para grupos de 8 o más, se emite una sola cuenta por mesa.

Precios en pesos mexicanos, incluyen IVA. | Aceptamos efectivo, Visa, MasterCard y American Express. Sin comisión por pago con tarjeta. | Las propinas no están incluidas y no son obligatorias.



DESAYUNOS

DESPERTAR LIGERO

TAZÓN MAÑANERO

Frutas de temporada, granola artesanal y miel.

\$135

TAZÓN DE FRESA Y PLÁTANO

Smoothie de fresa con plátano, crema de cacahuete, leche de coco, acompañado de mezcla de frutas y cereales.

\$140

TAZÓN DE AVENA Y CHÍA

Mezcla de avena y chía en leche de coco, frutos rojos y nibs de cacao.

\$140

EMPEZANDO CON ESTILO

TOAST DE AGUACATE & HUEVO POCHADO

Pan de ciabatta con aguacate cremoso y huevo pochado, terminado con reducción de balsámico. Decorado con jitomates cherry, un toque de limón y hojuelas de chile.

\$90

TOAST DE MASCARPONE CON CHERRYS

Pan de ciabatta untado con queso mascarpone, coronado con jitomates cherry latemados, miel de la casa, nibs de cacao y un delicado hilo de reducción de balsámico.

\$100

TOAST DE ATUN

Pan de ciabatta con aderezo de chipotle, puré de aguacate y láminas de atún fresco, finalizado con reducción de balsámico.

\$80

DE MAMÁ CON AMOR

LOS BENEDICTINOS DE LA CASA

Dos huevos pochados sobre croissant, bañados en salsa holandesa de chipotle, con jamón, torresnos de tocino y ensalada verde fresca.

\$220

LOS MOTUL

Huevos estrellados sobre tortillas fritas en salsa motul, plátano macho, chícharos, queso de bola, crema y jamón.

\$220

HUEVOS CATALINA

Huevos fritos con costra de queso sobre tortilla frita, salsa de frijol, longaniza, cebolla encurtida, crema, queso y plátano macho.

\$220

HUEVOS AL CAPRICHIO

Huevos estrellados o revueltos (2 pzas), acompañados de plátano macho, queso fresco y espejo de frijoles enchipollados. **Incluye 2 extras:** jamón, queso mozzarella, tocino o vegetales.

\$180

OMELETTE A TU MANERA

Servido con plátano macho, queso mozzarella y espejo de frijoles enchipollados. **Incluye 1 extra:** jamón, tocino o vegetales.

\$180

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS

DE CATALINA PARA EL MUNDO

PANCAKES DEL RECUERDO

Torre de pancakes con fruta de temporada y miel casera. | **Elige 2 toppings:** Nutella, leche condensada, cajeta, mermelada, miel o crema de cacahuete.

\$130

CHILI-A-KILL-LESS

Totopos en salsa tatemada, acompañados de frijoles, cochinita pibil, queso, crema, aguacate y cebolla encurtida.

\$200

ENCHILADAS DE LA MADRINA

Tortillas de maíz con costra de queso, rellenas de pollo en recado blanco y bañadas en salsa tatemada, con crema, queso, aguacate y cebolla encurtida.

\$220

EL CUERNITO DE PAPÁ

Croissant de la casa relleno de jamón, queso mozzarella, mermelada de cherries y tocino, con salsa holandesa de chipotle y ensalada verde fresca.

\$180

LOS MEXICANOS

Dos huevos estrellados sobre pan de masa madre, con puré de aguacate, salsa mexicana y tocino.

\$220

PAN FRANCÉS DEL DOMINGO

Pan francés relleno de queso crema y tocino crujiente, servido con compota de frutos rojos y miel infundada con romero, terminado con un toque de azúcar glass.

\$220

PA' ENDULZARTE EL DÍA

El CROISSANCITO

\$60

El CHOCOLATÍN

\$60

DOÑA CONCHA

\$60

EXTRAS

Tocino

\$45

Pollo

\$45

Jamón

\$45

Huevo Extra (estrellado, revuelto, duro)

\$35

Aguacate

\$35

Vegetales Salteados

\$35

Queso (bola, mozzarella, de cabra)

\$35

Pan Tostado

\$25

Hazlo aún mejor, añádelo a cualquier plato

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS



BEBIDAS ARTESANALES Y CLÁSICAS

LICUADOS ARTESANALES

BATIDO DE CACAO Y NUEZ Cacao, plátano, avena, amaranto, leche, nuez y un toque de miel. Un abrazo en cada sorbo.	\$120
BATIDO DE PLÁTANO CON MAZAPÁN Plátano, mazapán, café molido, leche y miel. Dulce, cremoso y con un toque de cafeína.	\$120
LICUADO DE LA TÍA DE CATA Fresas naturales, láminas de galleta con relleno cremoso y leche. Un clásico reconfortante con sabor a infancia.	\$120

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO	\$55
ESPRESSO	\$60
DOBLE ESPRESSO	\$70
CAPPUCCINO	\$65
CAPPUCCINO VAINILLA	\$75
CAPPUCCINO CARAMELO	\$75
LATTE	\$65
LATTE VAINILLA	\$75
LATTE CARAMELO	\$75
VARIEDAD DE TÉ	\$65
CHOCOLATE CALIENTE	\$65

CAFÉ A TU MANERA

LECHES VEGETALES Almendra, Soya & Coco	+ \$5
JARRITA PARA COMPARTIR Leche caliente o fría, como en casa.	\$30

BEBIDAS FRÍAS

AMERICANO FRÍO	\$55
LATTE FRÍO	\$65
LATTE VAINILLA FRÍO	\$75
LATTE CARAMELO FRÍO	\$75
TÉ FRÍO Variedad de sabores	\$65
CHOCOMILK	\$65

~~Un apapacho como en casa:~~ nuestras bebidas frías se pueden preparar con hielo, frappé o shakeadas. Dinos cómo te gusta.

AGUAS & REFRESCOS

AQUA PANNA 250 ml	\$70
AQUA PANNA 750 ml	\$120
S. PELLEGRINO 750 ml	\$120
TOPO CHICO 355 ml	\$60
CRISTAL 355 ml	\$60
COCA-COLA, COCA LIGHT, COCA ZERO, FANTA, SPRITE, MUNDET 355 ml	\$60

BEBIDAS DEL DÍA

Jugo del día Natural, fresco y hecho con cariño. Consulta por la fruta disponible hoy.	\$65
Agua del día Refrescante y casera, como en casa. Pregunta por el sabor del día.	\$55



CATALINA

Cocina de Madre

Almuerzo & Cena

by Top Table Group
Chef Omar Martinez



Si en las mañanas Catalina despierta recuerdos, **por las tardes y noches la historia continúa**, tomando un tono más profundo, íntimo y ceremonial. Cuando cae el sol sobre Playa del Carmen, **la cocina se transforma**: el fuego madura, los aromas se intensifican y la mesa se vuelve escenario de encuentros que solo la noche sabe provocar.

Catalina, Cocina de Madre, extiende ahora su ritual más allá del amanecer para honrar esos momentos en los que el día se recoge y el corazón busca refugio en los sabores que abrazan. Aquí, cada platillo es una conversación entre pasado y presente, un homenaje a las mujeres que alimentaron nuestras raíces y a los lazos que se tejen cuando compartimos el pan, la sal y la historia.

La propuesta del **Chef Omar Martínez** se despliega con una fuerza nueva: ingredientes que brillan en su punto más expresivo, técnicas que despiertan memorias profundas y una sensibilidad que convierte cada plato en un mensaje, una caricia, un legado vivo. **La noche en Catalina** es un acto de comunión donde los sentidos se abren, el tiempo se suspende y la comida se vuelve un lenguaje que todos entendemos.

Aquí, la sobremesa es parte del ritual: el fuego, confidente, la mesa, territorio de encuentros que permanecen mucho después del último bocado.

AQUÍ, EL SABOR CUENTA HISTORIAS. BIENVENIDO A CATALINA.

Jueves, viernes & sábado de 4:00 p.m. a 11:00 p.m.

Algunos platillos pueden contener trazas de alérgenos. Si tiene alguna alergia, infórmelo a nuestro personal. No garantizamos ausencia total de alérgenos, el consumo es responsabilidad del cliente. | Todos nuestros platillos se preparan al momento, agradecemos su paciencia. | Para grupos de 8 o más, se emite una sola cuenta por mesa.

Precios en pesos mexicanos, incluyen IVA. | Aceptamos efectivo, Visa, MasterCard y American Express. Sin comisión por pago con tarjeta. | Las propinas no están incluidas y no son obligatorias.



ALMUERZO & CENA

Inspirado en la cocina tradicional mexicana y sus técnicas ancestrales (tatemado, nixtamalizado, asado). Este menú está diseñado para que compartas en la mesa, reviviendo los sabores y el ambiente del hogar, con porciones (2-3 personas) presentadas con una estética rústica y cálida.

MOLCAJETE PIACERO

El ritual del encuentro: una selección robusta de kastacan crujiente (100g), longaniza de Valladolid (100g) y queso de rancho asado. Servido con nuestro guacamole del hogar y el calor de las tortillas hechas a mano, para taquear en la mesa.

\$340

TUÉTANO CON ESQUITES

Tres piezas de tuétano a las brasas, cocidas con la fuerza del fuego, que se funden con esquites al epazote, un toque de chile de árbol y el sabor terrenal de las pepitas asadas. Un bocado de profunda memoria.

\$360

ENSAIADA FRESCA

La frescura del patio: jícama, zanahoria, toronja y gajos de lima, despertados con la chispa del chile chiltepín molido. Con habas enchiladas troceadas y una vinagreta ligera de cítricos que equilibra el alma.

\$180

AGUACHILE DE PULPO Y CAMARÓN

El espíritu del mar en un plato: pulpo (100g) y camarón (100g) sumergidos en una salsa verde vibrante, hecha con chile serrano, limón, pepino y hierbas frescas. Acompañado de tostaditas recién hechas al comal, que susurran a tradición.

\$320

ELOTE DEL MERCADO A LAS BRASAS

Un clásico callejero elevado: elote asado a la brasa, coronado con una mayonesa de chiltepín, queso fresco rallado y el toque ácido del limón asado, finalizado con una lluvia de queso Parmesano.

\$160

CALDO DE CAMARÓN

El abrazo de la abuela: nuestro clásico caldo de camarón concentrado, de sabor profundo y reconfortante. Servido con camarón cocido, un tazón de arroz blanco de guarnición y tortillas hechas a mano para mojar.

\$240

CREMA POBIANA

La caricia de la memoria: una crema aterciopelada de chile poblano asado. Acompañada de granos de elote criollo rostizado, queso fresco desmoronado y crujientes tiras de tortilla de maíz.

\$180

TACOS DE PULPO MAYA

Tres tacos que narran la costa: pulpo maya a la plancha (120g), combinado con la intensidad de la longaniza de Valladolid (60g) y chicharrón triturado de la región (40g). Se sirven con nuestra salsa mexicana y guacamole clásico.

\$360

CHALUPAS DE TRADICIÓN

Cinco piezas fritas que honran la sencillez: bañadas en una salsa de xoconostle, con cebolla encurtida y papa paja crujiente. Un lienzo de sabor que invita a la sobremesa.

\$250

Como nos consentían en casa, elige tu favorito: Res (100g), carnitas de pulpo (80g) o longaniza (100g).

ARROZ DE PATIO

Un festín marino y terrenal "a la tumbada": arroz caldoso que integra camarón con cabeza (2pz), pulpo maya (80g), longaniza de la región (80g) y kastacan (50g), finalizado con el toque maestro de un alioli de ajo rostizado.

\$440

MEXTLAPIQUE

Un legado sutil: filete de pescado (200g) envuelto en hoja de maíz, que lo cuece al vapor de su propio sabor. Relleno de epazote y verduritas del huerto. Acompañado de nuestro arroz de la casa y frijoles rancheros.

\$320

PUNTAS DE RES CON SALSA TATEMADA DE TOMATILLO

Un plato de fuerza: filete de res salteado (200g) con papas cambray, bañado en nuestra intensa salsa tatemada de tomatillo. Servido con tortillas hechas a mano, arroz de la casa y frijoles rancheros para un sabor completo.

\$380

PECHUGA DE POLLO AL PIPIÁN

El recuerdo cremoso de la cocina de madre: pechuga de pollo rellena (200g) de hoja santa, servida sobre una cama de pipián rojo hecho en casa, con quérites ligeramente sazonados.

\$320

PLÁTANO MACHO ASADO CON ESPUMA DE NATA

Un postre de consuelo: plátano macho homeado, cubierto por una nube de espuma de nata especiada montada y el dulzor antiguo de la miel de piloncillo de naranja.

\$180

PAN DE ELOTE Y PALOMITAS CARAMELIZADAS

La dulzura de la tierra: pan de elote artesanal servido con la calidez de la salsa de rompope, acompañado de nuestro helado de vainilla de la casa y un crujido inesperado de palomitas caramelizadas.

\$180



GUARNICIONES & EXTRAS

Vegetales asados	\$100
Esquites	\$100
Frijoles rancheros	\$120
Papa asada	\$100
Nopales a la mexicana	\$120
Longaniza de Valladolid (80g)	\$120
Carnitas de Pulpo (90g)	\$140
Pollo (120g)	\$80
Chicharrón crujiente (20g)	\$40
Tostadas de Nixtamal (3pz)	\$40
Tortillas de maíz hechas a mano (4pz)	\$40

Hazlo aún mejor, añádelo a cualquier plato

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS

BEBIDAS ARTESANALES Y CLÁSICAS

En Catalina, cada bebida es una historia servida en copa. Así como el fuego honra la memoria en nuestra cocina, aquí los aromas, los destilados y los brebajes tradicionales se convierten en rituales líquidos que acompañan la sobremesa, despiertan conversaciones y celebran encuentros.

Desde cocteles que evocan playas, alegrías y herencias mexicanas, hasta clásicos que han cruzado generaciones: desde destilados que llevan en su espíritu el trabajo de la tierra, hasta cafés que reconfortan como un abrazo de madre: en nuestra carta cada sorbo tiene alma, origen y propósito.

Bienvenido a este capítulo donde el sabor también se bebe.

COCTELES

Rituales líquidos que despiertan memoria.

En Catalina, cada coctel nace del mismo espíritu que guía nuestra cocina: respeto por el origen, devoción por el sabor y un deseo profundo de reunir a las personas alrededor de la mesa. Son bebidas que cuentan historias—algunas clásicas, otras reinventadas—todas preparadas con la calidez, el oficio y la sensibilidad que honra nuestro linaje.

MARGARITA

La esencia de México en una copa: fresca, brillante y eterna. Un clásico que nunca abandona la memoria.

\$200

MARGARITA DE SABOR

Nuestra receta clásica enriquecida con el toque vibrante de **Jamaica**, **Maracuyá** o **Tamarindo**. Pregunta por nuestro sabor del día.

\$220

MEZCALITA

Mezcal que humea como el fuego de hogar: naranja y limón que iluminan el alma. Un abrazo de raíces profundas.

\$220

MEZCALITA DE SABOR

El carácter del mezcal, mezclado con la dulzura y acidez de la **Jamaica**, **Maracuyá** o el **Tamarindo**. Humo y color en un sorbo.

\$220

DAIQUIRI

Ron, limón y azúcar en equilibrio perfecto. Un sorbo ligero que refresca y alegra, como una brisa del Caribe.

\$200

NEGRONI

Gin, Campari y vermouth rosso. Un amargo elegante, hecho para quienes saben disfrutar la noche con calma.

\$220

OLD FASHIONED

Bourbon con notas de madera y mascabado. Sobrio, clásico, con la serenidad de una receta que ha perdurado por generaciones.

\$180

PINA COLADA

Dulce, fresca y nostálgica. Piña, coco y ron: un recuerdo de playa servido en copa.

\$220

APEROL SPRITZ

Ligero, chispeante y lleno de alegría. El ritual perfecto para iniciar cualquier sobremesa.

\$200

CUBA LIBRE

Ron, cola y limón: un clásico que nació rebelde y sigue reuniendo amigos desde entonces.

\$200

CARAJILLO

Espresso y licor 43 que despiertan sentidos. Dulce, intenso y perfecto para cerrar historias o iniciar conversaciones.

\$200

CARAJILLO DE MAZAPÁN

El encuentro entre la sabiduría de un buen espresso y la nostalgia infantil que evoca el mazapán. Un dulce recuerdo que se puede beber.

\$220

ESPRESSO MARTINI

Elegante y energizante. Espresso frío con vodka y un toque dulce que transforma la noche en un ritual.

\$200

DESTILADOS & ESPÍRITUS DEL MUNDO

Una selección curada de destilados de origen, desde el agave mexicano hasta los espirituosos clásicos del mundo.

TEQUILA (1.5 oz)

JIMADOR BLANCO	\$100
HERRADURA PLATA	\$220
HERRADURA REPOSADO	\$220
DON JULIO REPOSADO	\$230
DON JULIO 70	\$260
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$260
7 LENGUAS	\$260

MEZCAL (1.5 oz)

FANDANGO	\$180
MONTELOBOS Espadín	\$220
OJO DE TIGRE Espadín/Tobalá	\$220

VODKA (1.5 oz)

STOLICHNAYA	\$150
ABSOLUT	\$180
BELVEDERE	\$250

WHISKEY (1.5 oz)

JIM BEAM	\$160
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$180
JACK DANIEL'S	\$220
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$250
BUCHANAN'S 12	\$270
ABASOLO	\$270

BRANDY & COGNAC (1.5 oz)

TORRES 10	\$200
HENNESSY VS	\$220

GIN (1.5 oz)

BEEFEATER	\$180
LONDON NO.1	\$220
TANQUERAY	\$220
CONDESA GIN	\$220

RON (1.5 oz)

BACARDÍ	\$160
FLOR DE CANA 4 AÑOS	\$160
FLOR DE CANA 7 AÑOS	\$190
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$200

LICORES (1.5 oz)

CAMPARI	\$120
MARTINI BLANCO	\$120
MARTINI ROSSO	\$120
BAILEYS	\$150
SAMBUCA NEGRA	\$150
FERNET BRANCA	\$160
LICOR 43	\$160
XYBAL XTABENTÚN	\$180
APEROL	\$180
COINTREAU	\$190
AMARETO DISSARON	\$200

VINO BLANCO

PIAGGIA Chenin Blanc	\$180 Copa	\$800 Botella
ALTO TINTO Chardonnay	\$160 Copa	\$700 Botella
CÉFIRO Sauvignon Blanc		\$1100

VINO TINTO

PIAGGIA Cabernet Sauvignon / Merlot	\$180 Copa	\$900 Botella
SELECCIÓN Cabernet Sauvignon / Tempranillo	\$160 Copa	\$700 Botella
ALTO TINTO 375 ml Vino de Postre / Cosecha Tardia	\$260 Copa	\$1200 Botella
ALTO TINTO Nebbiolo		\$800
CÉFIRO RESERVA Merlot		\$1100
PÁRAMO DE IEGARIS Tempranillo / Ribera del Duero		\$1400

VINO ROSADO

PIAGGIA Cabernet Sauvignon	\$180 Copa	\$900 Botella
WHISPERING ANGEL Grenache		\$1600

VINO ESPUMOSO

CHAMBERI Chenin Blanc, Chardonnay	\$160 Copa	\$500 Botella
CHANDON ROSÉ MINI 187 ml Chardonnay / Pinot Noir		\$350
CHANDON GARDEN SPRITZ Chardonnay / Pinot Noir		\$1500

Todos nuestros vinos se ofrecen en presentación de 750 ml (botella) y 150 ml (copa)

CERVEZAS

TECATE LIGHT, INDIO, XX LAGER 325ML	\$60
HEINEKEN, BOHEMIA OSCURA, BOHEMIA CLARA 355ML	\$80

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AQUA PANNA 250 ml	\$70
AQUA PANNA 750 ml	\$120
S. PELLEGRINO 750 ml	\$120
TOPO CHICO 355 ml	\$50
CRISTAL 355 ml	\$50
LIMONADA NATURAL / MINERAL	\$50
NARANJADA NATURAL / MINERAL	\$50
MOJITO VIRGEN	\$100
PIÑADA	\$100
AGUA DEL DÍA	\$65
COCA-COLA, COCA LIGHT, COCA ZERO, FANTA, SPRITE, MUNDET 750 ml	\$60

CAFÉ & TÉ

AMERICANO	\$55
ESPRESSO	\$60
DOBLE ESPRESSO	\$70
CAPPUCCINO	\$65
CAPPUCCINO VAINILLA	\$75
CAPPUCCINO CARAMELO	\$75
LATTE	\$65
LATTE VAINILLA	\$75
LATTE CARAMELO	\$75
VARIEDAD DE TÉ	\$65
CHOCOLATE CALIENTE	\$65
LECHES VEGETALES Almendra, Soya & Coco	+ \$5

Un apapacho como en casa: nuestras bebidas se pueden preparar calientes, con hielo, frappé o shakeadas. Dinos cómo te gusta.

TOP TABLE GROUP



PLAYA DEL CARMEN | TULUM



CATALINA

Cocina de Madre

by Top Table Group
Chef Omar Martinez



Catalina, Cocina de Madre, has made the heart of Playa del Carmen its home, with a mission to bring people together around fire, memory, and flavor. Here, food not only nourishes—it comforts, connects, and honors the stories we carry within us.

Inspired by the loving presence of mothers and grandmothers—those who care, feed, and pass down their legacy through every dish—Catalina celebrates the power of sharing a meal as an act of love, tradition, and deep connection between generations, loved ones, and new encounters.

Operated by **Top Table Group**, known for excellence and heartfelt hospitality, **Catalina is more than just a restaurant—it is a living tribute to the soul of Mexican cuisine**. The vision comes to life through **Chef Omar Martínez**, who brings over 15 years of experience, honoring our roots with a heartfelt and surprising culinary experience.

Each visit is designed as a personal ritual—where time slows down, and every bite tells a story.

More than a meal, it is a sacred moment where fire becomes memory and flavor feels like home.

HERE, FLAVORS TELL STORIES. WELCOME TO CATALINA.

Monday to Sunday | 8:00 a.m. to 1:00 p.m.

Some dishes may contain traces of allergens. Please inform our staff if you have any allergies. We cannot guarantee the absence of all allergens; consumption is at your own risk.

All dishes are made to order—we appreciate your patience.

For groups of 8 or more, a single check will be issued per table.

Prices in Mexican pesos, tax included. We accept cash, Visa, MasterCard, and American Express (no card fees). Tips are not included and are entirely optional.



BREAKFAST

LIGHT START

TAZÓN MAÑANERO

Seasonal fruits with artisanal granola and a drizzle of house honey.

\$135

TAZÓN DE FRESA Y PLÁTANO

Strawberry and banana smoothie with peanut butter and coconut milk, served with fresh fruits and cereals.

\$140

TAZÓN DE AVENA Y CHIÁ

A blend of oats and chia soaked in coconut milk, topped with berries and cacao nibs.

\$140

STYLISH START

TOAST DE AGUACATE & HUEVO POCHADO

Ciabatta bread topped with creamy avocado and a poached egg, finished with a balsamic reduction. Garnished with cherry tomatoes, a touch of lemon, and chili flakes.

\$90

TOAST DE MASCARPONE CON CHERRYS

Ciabatta bread spread with mascarpone cheese, topped with charred cherry tomatoes, house-made honey, cacao nibs, and a delicate drizzle of balsamic reduction.

\$100

TOAST DE ATUN

Ciabatta bread layered with chipotle dressing, avocado purée, and slices of fresh tuna, finished with a balsamic reduction.

\$80

MAMA'S FAVORITES

LOS BENEDICTINOS DE LA CASA

Two poached eggs over a croissant, topped with chipotle hollandaise, ham, crispy bacon bits, and a fresh green salad.

\$220

LOS MOTUL

Fried eggs over crispy tortillas with Motul-style sauce, plantain, peas, edam cheese, cream, and ham.

\$220

HUEVOS CATALINA

Fried eggs with a cheese crust on a crispy tortilla, topped with black bean sauce, longaniza sausage, pickled onions, cream, cheese, and plantain.

\$220

HUEVOS AL CAPRICHIO

Two fried or scrambled eggs served with plantain, fresh cheese, and a bed of chipotle beans. | **Includes 2 extras of your choice:** ham, mozzarella, bacon, or vegetables.

\$180

OMELETTE A TU MANERA

Served with plantain, mozzarella cheese, and a bed of chipotle beans. | **Includes 1 extra of your choice:** ham, bacon, or vegetables.

\$180

DE CATALINA PARA EL MUNDO

PANCAKES DEL RECUERDO

Stack of pancakes topped with seasonal fruit and house honey. 1 **Choose 2 toppings:** Nutella, condensed milk, cajeta, jam, honey, or peanut butter. **\$130**

CHILI-A-KILL-LESS

Corn chips in roasted salsa, with beans, cochinita pibil, cheese, cream, avocado, and pickled onion. **\$200**

ENCHILADAS DE LA MADRINA

Cheese-crust ed corn tortillas filled with chicken in white recado, smothered in roasted salsa, topped with cream, cheese, avocado, and pickled onion. **\$220**

EL CUERNITO DE PAPÁ

House croissant filled with ham, mozzarella, cherry jam, and bacon, served with chipotle hollandaise and a fresh green salad. **\$180**

LOS MEXICANOS

Two fried eggs over Ciabatta bread with avocado purée, pico de gallo, and bacon. **\$220**

PAN FRANCÉS DEL DOMINGO

French toast filled with cream cheese and crispy bacon, served with a mixed-berry compote and rosemary-infused house honey, finished with a dusting of powdered sugar. **\$220**



A SWEET START TO YOUR DAY

EL CROISSANCITO	\$60
EL CHOCOLATÍN	\$60
DOÑA CONCHA	\$60

EXTRAS

Bacon	\$45
Chicken	\$45
Ham	\$45
Extra Egg (fried, scrambled, or boiled)	\$35
Avocado	\$35
Sautéed Vegetables	\$35
Cheese (edam, mozzarella, goat)	\$35
Toast	\$25

Make it even better—add any of these to your dish

CRAFTED & CLASSIC DRINKS

CRAFTED SMOOTHIES

BATIDO DE CACAO Y NUEZ Cacao, banana, oats, amaranth, milk, nuts, and a touch of honey. A hug in every sip.	\$120
BATIDO DE PLÁTANO CON MAZAPÁN Banana, Mexican peanut candy (mazapán), ground coffee, milk, and honey. Sweet, creamy, and energizing.	\$120
LICUADO DE LA TÍA DE CATA Strawberry, strawberry cookie, and milk. A childhood classic in every sip.	\$120

WARM SIPS, LIKE HOME

AMERICANO	\$55
ESPRESSO	\$60
DOUBLE ESPRESSO	\$70
CAPPUCCINO	\$65
VANILLA CAPPUCCINO	\$75
CARAMEL CAPPUCCINO	\$75
LATTE	\$65
VANILLA LATTE	\$75
CARAMEL LATTE	\$75
TEA SELECTION	\$65
HOT CHOCOLATE	\$65

MAKE IT YOUR WAY

PLANT-BASED MILKS Almond, Soy, or Coconut	+ \$5
JARRITA PARA COMPARTIR Shareable Milk Jar (Hot or Cold)	\$30

COOL SIPS, FULL OF FLAVOR

ICED AMERICANO	\$55
ICED LATTE	\$65
ICED VANILLA LATTE	\$75
ICED CARAMEL LATTE	\$75
ICED TEA (VARIETY OF FLAVORS)	\$65
CHOCOMILK	\$65

Just like home: iced, blended or shaken—tell us how you prefer it.

WATER & SOFT DRINKS

AQUA PANNA (250 ml)	\$70
AQUA PANNA (750 ml)	\$120
S. PELLEGRINO (750 ml)	\$120
TOPO CHICO (355 ml)	\$60
CRISTAL (355 ml)	\$60
COCA-COLA, COCA LIGHT, COCA ZERO, FANTA, SPRITE, MUNDET (355 ml)	\$60

DRINKS OF THE DAY

FRESH JUICE Freshly made with love. Ask for today's fruit.	\$65
FLAVORED WATER Refreshing and homemade. Ask for today's flavor.	\$55



CATALINA

Cocina de Madre

Lunch & Dinner

by Top Table Group
Chef Omar Martinez



If in the mornings **Catalina** awakens memories, **in the afternoons and evenings the story continues**, taking on a deeper, more intimate, and ceremonial tone. When the sun sets over Playa del Carmen, the kitchen transforms: the fire matures, the aromas intensify, and the table becomes a stage for encounters that only the night knows how to provoke.

Catalina, Mother's Cuisine, now extends its ritual beyond dawn to honor those moments when the day winds down and the heart seeks refuge in embracing flavors. Here, every dish is a conversation between past and present: a tribute to the women who nourished our roots and to the bonds woven when we share bread, salt, and history.

Chef Omar Martínez's proposal unfolds with a new force: ingredients that shine at their most expressive point, techniques that awaken deep memories, and a sensibility that transforms each dish into a message, a caress, a living legacy. The night at Catalina is an act of communion where the senses open, time is suspended, and food becomes a language we all understand.

Here, the after-meal talk (*sobremesa*) is part of the ritual: the fire, a confidant; the table, a territory of encounters that remain long after the last bite.

HERE, FLAVOR TELLS STORIES. WELCOME TO CATALINA.

Lunch / Dinner Hours | Thursday, Friday & Saturday from 4:00 p.m. to 11:00 p.m.

Some dishes may contain traces of allergens. If you have any allergies, please inform our staff. We do not guarantee a total absence of allergens: consumption is the customer's responsibility. | All our dishes are prepared at the moment: we appreciate your patience. | For groups of 8 or more, a single bill is issued per table.

Prices in Mexican pesos, include VAT. | We accept cash, Visa, MasterCard, and American Express. No commission for card payments. | Tips are not included and are not mandatory.



LUNCH & DINNER

Inspired by traditional Mexican cuisine and its ancestral techniques (*latemado, nixtamalizado, roasted*). This menu is designed for sharing at the table, reviving the flavors and atmosphere of home, with portions (2-3 people) presented with a rustic and warm aesthetic.

MOLCAJETE PIACERO

The ritual of encounter: a robust selection of crispy kastacan (100g), *longaniza* de Valladolid (100g), and roasted ranch cheese. Served with our homemade guacamole and the warmth of hand-made tortillas, for making tacos at the table.

\$340

TUÉTANO CON ESQUITES

Three pieces of bone marrow grilled over embers, cooked with the strength of the fire, melting with *esquites* seasoned with epazote, a touch of *chile* de árbol, and the earthy flavor of roasted pumpkin seeds (pepitas). A bite of deep memory.

\$360

ENSALADA FRESCA

The freshness of the patio: jicama, carrot, grapefruit, and lime wedges, awakened with the spark of ground *chile chiltepin*. With chopped *habas* enchiladas (spicy fava beans) and a light citrus vinaigrette that balances the soul.

\$180

AGUACHILE DE PULPO Y CAMARÓN

The spirit of the sea on a plate: octopus (100g) and shrimp (100g) submerged in a vibrant green sauce, made with *chile serrano*, lime, cucumber, and fresh herbs. Accompanied by freshly made *tostaditas* from the *comal*, whispering tradition.

\$320

FIOTE DEL MERCADO A LAS BRASAS

An elevated street classic: roasted corn on the cob over embers, topped with a *chiltepin* mayonnaise, grated fresh cheese, and the acidic touch of roasted lime, finished with a sprinkle of Parmesan cheese.

\$160

CAIDO DE CAMARÓN

Grandma's hug: our classic concentrated shrimp broth, deeply flavorful and comforting. Served with cooked shrimp, a side bowl of white rice, and hand-made tortillas for dipping.

\$240

CREMA POBLANA

The caress of memory: a velvety cream of roasted *chile poblano*. Accompanied by roasted heirloom corn kernels, crumbled fresh cheese, and crispy corn tortilla strips.

\$180

TACOS DE PULPO MAYA

Three tacos that narrate the coast: grilled Mayan octopus (120g), combined with the intensity of *longaniza* de Valladolid (60g) and regional crushed *chicharrón* (pork rind) (40g). Served with our Mexican sauce and classic guacamole.

\$360

CHALUPAS DE TRADICIÓN

Five fried pieces that honor simplicity: bathed in a *xoconostle* sauce, with pickled onion and crispy straw potato (papa paja). A canvas of flavor that invites conversation.

\$250

Just as they spoiled us at home, choose your favorite: Beef (100g), octopus carnitas (80g), or *longaniza* (100g).

ARROZ DE PATIO

A marine and earthy feast "a la tumbada" style: brothy rice that integrates shrimp with head (2 pcs), Mayan octopus (80g), regional *longaniza* (80g), and kastacan (50g), finished with the masterful touch of a roasted garlic aioli.

\$440

MEXTLAPIQUE

A subtle legacy: fish fillet (200g) wrapped in corn husk, steaming it in its own flavor. Stuffed with epazote and garden vegetables. Accompanied by our house rice and ranchero beans.

\$320

PUNTAS DE RES CON SALSA TATEMADA DE TOMATILLO

A dish of strength: sautéed beef fillet (200g) with baby potatoes (papas cambray), bathed in our intense roasted tomatillo sauce (salsa tatemada). Served with hand-made tortillas, house rice, and ranchero beans for a complete flavor.

\$380

PECHUGA DE POLLO AL PIPIÁN

The creamy memory of mother's kitchen: chicken breast (200g) stuffed with hoja santa, served on a bed of homemade red pipián sauce, with lightly seasoned quérites (edible greens).

\$320

PLÁTANO MACHO ASADO CON ESPUMA DE NATA

A comforting dessert: baked plantain, covered by a cloud of spiced whipped cream foam, and the ancient sweetness of orange piloncillo (raw sugar cone) honey.

\$180

PAN DE ELOTE Y PALOMITAS CARAMELIZADAS

The sweetness of the earth: artisanal corn bread (pan de elote) served with the warmth of rompope (egg-nog like) sauce, accompanied by our house vanilla ice cream and an unexpected crunch of caramelized popcorn.

\$180



SIDES & EXTRAS

Roasted Vegetables Vegetales asados	\$100
Roasted Corn Kernels with Spices Esquites	\$100
Ranchero Beans Frijoles rancheros	\$120
Roasted Raisin Pasa asada	\$100
Mexican Style Cactus Paddles Nopales a la mexicana	\$120
Valladolid Sausage Longaniza de Valladolid (80g)	\$120
Octopus Carnitas/Braised Octopus (90g)	\$140
Chicken breast (120g)	\$80
Crispy Pork Rind Chicharrón crujiente (20g)	\$40
Nixtamal Tostadas (3 pcs)	\$40
Hand-made Corn Tortillas (4 pcs)	\$40

Hazlo aún mejor, añádelo a cualquier plato

LIQUID RITUALS CATALINA COLLECTION

At Catalina, every cocktail is born from the same spirit that guides our cuisine: respect for origin, devotion to flavor, and a deep desire to bring people together around the table. These are drinks that tell stories—some classic, others reinvented—all prepared with the warmth, skill, and sensibility that honors our lineage.

COCKTAILS

Liquid Rituals that Awaken Memory.

At Catalina, every cocktail is born from the same spirit that guides our cuisine: respect for origin, devotion to flavor, and a deep desire to bring people together around the table. These are drinks that tell stories—some classic, others reinvented—all prepared with the warmth, skill, and sensibility that honors our lineage.

CLASSIC MARGARITA The essence of Mexico in a glass: Tequila, lime, and triple sec in perfect balance. Fresh, bright, and eternal.	\$200
FLAVORED MARGARITA Our Classic Margarita, enriched with the vibrant touch of Hibiscus (Jamaica), Passion Fruit (Maracuyá), or Tamarind.	\$220
CLASSIC MEZCALITA Mezcal that smokes like a home fire, orange and lime that light up the soul. An embrace of deep roots.	\$200
FLAVORED MEZCALITA The character of Mezcal, mixed with the sweetness and acidity of Hibiscus (Jamaica), Passion Fruit (Maracuyá), or Tamarind. Smoke and color in a sip.	\$220
DAIQUIRI Rum, lime, and sugar in perfect balance. A light sip that refreshes and brightens, like a Caribbean breeze.	\$180
NEGRONI Gin, Campari, and vermouth rosso. An elegant bitter, made for those who know how to enjoy the night calmly.	\$220
OLD FASHIONED Bourbon with wood and Muscovado Sugar (Mascabado) notes. Sober, classic, with the serenity of a recipe that has endured for generations.	\$200
PINA COLADA Sweet, fresh, and nostalgic. Pineapple, coconut, and rum: a memory of the beach served in a glass.	\$200
APEROL SPRITZ Light, sparkling, and full of joy. The perfect ritual to start any after-dinner conversation.	\$220
CUBA LIBRE Rum, cola, and lime: a classic that was born rebellious and has been bringing friends together ever since.	\$200
CLASSIC CARAJILLO Espresso and Licor 43 that awaken the senses. Sweet, intense, and perfect for concluding stories or starting conversations.	\$200
MAZAPÁN CARAJILLO The encounter between the wisdom of a good espresso and the childhood nostalgia evoked by Mazapán (Peanut Candy). A sweet memory you can drink.	\$230
ESPRESSO MARTINI Elegant and energizing. Cold Espresso with Vodka/Tequila and a sweet touch that transforms the night into a ritual.	\$200

SPIRITS & ELIXIRS OF THE WORLD

A curated selection of origin spirits, from Mexican agave to the world's classic liquors.

TEQUILA (1.5 oz)

JIMADOR BLANCO	\$100
HERRADURA PLATA	\$220
HERRADURA REPOSADO	\$220
DON JULIO REPOSADO	\$230
DON JULIO 70	\$260
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$260
7 LENGUAS	\$260

MEZCAL (1.5 oz)

FANDANGO	\$180
MONTELOBOS Espadín	\$220
OJO DE TIGRE Espadín/Tobalá	\$220

VODKA (1.5 oz)

STOLICHNAYA	\$150
ABSOLUT	\$180
BELVEDERE	\$250

WHISKEY (1.5 oz)

JIM BEAM	\$160
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$180
JACK DANIEL'S	\$220
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$250
BUCHANAN'S 12	\$270
ABASOLO	\$270

BRANDY & COGNAC (1.5 oz)

TORRES 10	\$200
HENNESSY VS	\$220

GIN (1.5 oz)

BEEFEATER	\$180
LONDON NO.1	\$220
TANQUERAY	\$220
CONDESA GIN	\$220

RUM (1.5 oz)

BACARDÍ	\$160
FLOR DE CANA 4 AÑOS	\$160
FLOR DE CANA 7 AÑOS	\$190
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$200

LIQUEURS (1.5 oz)

CAMPARI	\$120
MARTINI BLANCO	\$120
MARTINI ROSSO	\$120
BAILEYS	\$150
SAMBUCA NEGRA	\$150
FERNET BRANCA	\$160
LICOR 43	\$160
XYBAL XTABENTÚN	\$180
APEROL	\$180
COINTREAU	\$190
AMARETO DISSARON	\$200

WHITE WINE

PIAGGIA Chenin Blanc	\$180 Glass	\$800 Bottle
ALTO TINTO Chardonnay	\$160 Glass	\$700 Bottle
CÉFIRO Sauvignon Blanc		\$1100

RED WINE

PIAGGIA Cabernet Sauvignon / Merlot	\$180 Glass	\$900 Bottle
SELECCIÓN Cabernet Sauvignon / Tempranillo	\$160 Glass	\$700 Bottle
ALTO TINTO 375 ml Dessert Wine / Late Harvest	\$260 Glass	\$1200 Bottle
ALTO TINTO Nebbiolo		\$800
CÉFIRO RESERVA Merlot		\$1100
PÁRAMO DE IEGARIS Tempranillo / Ribera del Duero		\$1400

ROSÉ WINE

PIAGGIA Cabernet Sauvignon / Merlot	\$180 Glass	\$900 Bottle
WHISPERING ANGEL Grenache		\$1600

SPARKLING WINES

CHAMBERI Chenin Blanc, Chardonnay	\$160 Glass	\$500 Bottle
CHANDON ROSÉ MINI 187 ml Chardonnay / Pinot Noir		\$350
CHANDON GARDEN SPRITZ Chardonnay / Pinot Noir		\$1500

All wines are 750ml per bottle / 150 ml glass.

BEERS

TECATE LIGHT, INDIO, XX LAGER 325ML	\$60
HEINEKEN, BOHEMIA OSCURA (Dark), BOHEMIA CLARA (light) 355ML	\$80

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AQUA PANNA 250 ml	\$70
AQUA PANNA 750 ml	\$120
S. PELLEGRINO 750 ml	\$120
TOPO CHICO 355 ml	\$50
CRISTAL 355 ml	\$50
LEMONADE / NATURAL / SPARKLING	\$50
ORANGEADE / NATURAL / SPARKLING	\$50
VIRGIN MOJITO	\$100
PINADA (Pineapple Drink)	\$100
FRESH WATER (Agua Fresca) OF THE DAY	\$65
COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE, MUNDET 750 ml	\$60

COFFEE & TEA

AMERICANO	\$55
ESPRESSO	\$60
DOUBLE ESPRESSO	\$70
CAPPUCCINO	\$65
VAINILLA CAPPUCCINO	\$75
CARAMELO CAPPUCCINO	\$75
LATTE	\$65
VAINILLA LATTE	\$75
CARAMELO LATTE	\$75
VARIETY OF TEA	\$65
HOT CHOCOLATE	\$65
PLANT-BASED MILKS Almond, Soy & Coconut	+ \$5

A Hug Like Home: Our drinks can be prepared hot or cold over ice, frappé (blended with ice), or shaken. Tell us how you like it.

TOP TABLE GROUP



PLAYA DEL CARMEN | TULUM