

PIAGGIA

RESTAURANTE PIAGGIA

Piaggia, con su esencia italo-mediterráneo, ha hecho de Playa del Carmen y Tulum 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 experiencias 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, dólares, 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 dátíl, 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 \$50 | Añade plátano caramelizado con frutos del bosque \$60

\$ 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 \$50 | Añade plátano caramelizado con frutos del bosque \$60

\$ 150.00

PAN-CAKES

Servidos con mousse de mascarpone, mermelada del día, mantequilla y néctar de agave.

Añade helado del día \$50 | Añade plátano caramelizado con frutos del bosque \$60

\$ 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 + \$40 | Añade jamón + \$70 | Añade vegetales salteados + \$50

\$ 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 + \$40 | Añade jamón + \$70 | Añade vegetales salteados + \$50

\$ 100.00

CAZUELA ESTABLO Y GRANJA

Costilla de res en salsa verde (180g) 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 (180g) 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 (120g) 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 (4pz)	\$ 80.00
SALMÓN (100g)	\$ 180.00
TOCINO (80g)	\$ 70.00
POLLO PIBIL (120g)	\$ 80.00
JAMÓN AHUMADO DE PIERNA (60g)	\$ 70.00
HUEVO EXTRA (ESTRELLADO, REVUELTO, DURO)	\$ 40.00
AGUACATE (1/2 pz)	\$ 40.00
VEGETALES SALTEADOS	\$ 50.00
QUESO BOLA O QUESO DE CABRA	\$ 40.00
BOLA DE HELADO DEL DÍA	\$ 50.00
PLÁTANO CARAMELIZADO CON FRUTOS ROJOS	\$ 60.00
PAN TOSTADO	\$ 30.00

BEBIDAS

BEBIDAS FRÍAS

Smoothie del bosque Frutos rojos, cacao, leche vegetal.	\$ 140.00
Smoothie Lassi Mango, papaya, yogurt, avena, naranja.	\$ 140.00
Smoothie Maya Café, cacao, especias, plátano, leche vegetal.	\$ 140.00
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 Latte, Moka	\$ 70.00
Variedad de té	\$ 70.00
Chocolate caliente	\$ 70.00
Extra leche vegetal	\$ 16.00

AGUAS

Mineral

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

Natural

Agua de Piedra, mineral sin gas, 650ml	\$ 120.00
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



PIAGGIA

RESTAURANTE PIAGGIA

Piaggia, with its Italian-Mediterranean essence, has made Playa del Carmen and Tulum its home, with the mission of bringing people together around the table. Here, food not only nourishes, but also celebrates the joy of sharing.

Embodying the philosophy that food is a source of happiness, Piaggia celebrates the deep togetherness of shared meals, symbolizing the bond and connection between loved ones and new friends.

Operated by Top Table Group, a name synonymous with luxury and high-quality gastronomic experiences, Piaggia is more than just a restaurant. It is the culmination of passion, effort, and meticulous planning, dedicated to creating unforgettable experiences.

Every aspect of your visit is carefully considered, ensuring that your experience at Piaggia is not just a meal, but a memorable event that reflects the ethos of togetherness and happiness.

WELCOME TO YOUR NEW FAVORITE PLACE, WELCOME TO PIAGGIA.

PDC Monday to Sunday from: 8:00 a.m. to 11:00 p.m.
TULUM Tuesday to Sunday from: 8:00 a.m. to 10:00 p.m.

*Some menu items may contain traces of one or more allergenic ingredients. Please inform our staff of any food allergies. Since we cannot guarantee that our dishes are 100% free of such allergens, consumption is the responsibility of those who consume such foods.

*Raw or undercooked foods increase the risk of food poisoning and infections in sensitive people.

*To ensure the freshness of our dishes, our ingredients and processes are subject to adjustments due to market availability.

*All our dishes are prepared to order.
Your patience is appreciated.

*Our prices are expressed in Mexican Pesos
and include sales taxes.

*We accept payments in Mexican pesos, dollars, Visa, MasterCard and American Express.

*Payment by card does not generate commissions.

*In order to provide the best possible service, groups of 8 or more people will receive a single bill per table. We appreciate your understanding and cooperation.

*Tips are not included and are not mandatory.



BREAKFAST

SWEET SUNSHINE

LIVELY MIX OF TROPICAL FRUITS. 🌿

A variety of fruits seasoned with ginger agave nectar, topped with amaranth granola, toasted coconut, pumpkin seeds, and caramelized cocoa nibs. Served with mandarin sorbet.

\$ 140.00

MUESLI 🌿

Organic oats activated with coconut yogurt, served with figs caramelized with truffle syrup, apple, berries, hemp hearts and a pinch of cinnamon.

\$ 130.00

AÇAÍ SLUSH 🌿

Açaí with berries, almond milk and peanut butter, served with seasonal fruit, toasted coconut and amaranth granola.

\$ 180.00

CHI-HA 🌿

Chia seeds activated in coconut milk and a medley of mango, date, ginger, and maca, with cocoa nibs, goji berries infused with orange juice, hemp hearts, and a basil.

\$ 140.00

ALMOND CROISSANT

Our signature almond croissant topped with a luscious blend of mezcal-flamed almonds and mascarpone, finished with a daring hint of regional spices.

\$ 120.00

WAFFLES

Served with mascarpone mousse, today's jam, butter and agave nectar. Add ice cream of the day \$50 | Add banana caramelized with berries \$60.

\$ 140.00

FRENCH TOAST

Bartisan brioche griddled to golden perfection, soaked in an aromatic emulsion of egg and spices. Served with mascarpone mousse, today's jam, butter and agave nectar.

Add ice cream of the day \$50 | Add banana caramelized with berries \$60.

\$ 150.00

PAN-CAKES

Served with mascarpone mousse, today's jam, butter and agave nectar.

Add ice cream of the day \$50 | Add banana caramelized with berries \$60.

\$ 140.00

CROISSANT \$60.00 | PAIN AU CHOCOLAT \$60.00

ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS.

EGGS & SPECIALTIES

BENEDICTINE

Our way, with poached eggs on toasted artisan bread, smoked pork leg ham, hollandaise sauce, caper popcorn and salad of the day.

\$ 220.00

EGGS TO YOUR LIKE

Scrambled or fried, served with fried plantain and homemade sundried tomatos
Add cheese + \$40 | Add smoked ham + \$70 | Add sautéed veggies + \$50

\$ 100.00

TURKISH EGGS

Poached eggs on yogurt and garlic sauce with extra virgin olive oil, middle eastern spices, and a touch of our delicious macha sauce.

\$ 220.00

PLAIN OMELETTE

Served with salad of the day.
Add cheese + \$40 | Add smoked ham + \$70 | Add sautéed veggies + \$50

\$ 100.00

STABLE AND FARM CASSEROLE

Beef short ribs (180g) in salsa verde with fried eggs, foraged mushrooms al epazote, sundried tomatoes, our nipec, avocado, bola cheese, rancho cream and cilantro.

\$ 290.00

CROISSANT MONTECRISTO

Our version, with toasted croissant, mustard aioli, smoked leg ham, and cheese sauce, accompanied with berries sauce and salad of the day.

\$ 210.00

CROQUE MONSIEUR | CROQUE MADAME

Made with house bread toasted in garlic oil, cheese sauce and smoked ham.
Croque Madame is topped with fried eggs. Both sandwiches come served with salad of the day.

\$ 210.00 | \$ 250.00

MOLLETÓN

Butter-toasted artisan bread, "charritos" beans, bola cheese, chorizo, pico de gallo and avocado.

\$ 180.00

OUR MOTULEÑOS

Fried eggs on com tostada with "charritos beans" and pork rinds in salsa roja, peas, plantain, queso bola, rancho cream, avocado, epazote, our nipec and charred habanero chili oil.

\$ 220.00

FLORENTINE EGG

Poached egg with sautéed chaya and bechamel sauce gratin, smoked provolone cheese, and salad of the day.

\$ 190.00

BAGEL LOX

Butter-toasted bagel, with canadian salmon (180gr) and goat cheese mousse, with fresh herbs, caper pop-corn, lime, our nipec and salad of the day.

\$ 290.00

PLAYA TOAST

Artisan bread toasted with garlic confit oil, miso-cauliflower labne, scrambled tofu, avocado, chipotle aloli, toasted pepitas, hemp hearts, and smoked sea salt.

\$ 160.00

RED CHILAQUILES WITH CHICHARRON

Corn tortilla chips with tomato sauce stewed with chicharrón, "charritos beans", chorizo, queso bola, rancho cream, our nipec and avocado.

\$ 250.00

CHICKEN GREEN ENCHILADAS

Nixtamalized corn tortilla with chicken pibil (120g) and "charrito" beans, topped with salsa verde, queso bola, rancho cream, our nipec and avocado.

\$ 220.00

EGG "ENMOLADAS"

Nixtamalized corn tortilla filled with scrambled egg and topped with mole poblano, with charrito beans, rancho cream, bola cheese, our nipec and avocado.

\$ 220.00

ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS

EXTRAS

GRILLED BREAKFAST SAUSAGE (4pz)	\$ 80.00
SALMON (100g)	\$ 180.00
BACON (80g)	\$ 70.00
CHICKEN PIBIL (120g)	\$ 80.00
SMOKED LEG HAM (60g)	\$ 70.00
EXTRA EGG (FRIED, SCRAMBLED, HARD-BOILED)	\$ 40.00
AVOCADO (1/2 pz)	\$ 40.00
SAUTÉED VEGETABLES (100g)	\$ 50.00
BOLA CHEESE OR GOAT CHEESE (30g)	\$ 40.00
SCOOP OF TODAY'S ICE CREAM	\$ 50.00
CARAMELIZED BANANA WITH FRESH BERRIES	\$ 60.00
TOAST	\$ 30.00

BEVERAGES

COLD BEVERAGES

Forest Smoothie mixed berries, cacao, vegetable milk.	\$ 140.00
Smoothie Lassi Mango, papaya, yogurt, oatmeal, orange.	\$ 140.00
Smoothie Maya offee, cacao, spices, banana, vegetable milk.	\$ 140.00
Lemonade or orangeade	\$ 60.00
Orange Juice	\$ 60.00
Green Juice	\$ 70.00
Water of the day	\$ 60.00
Cold chocolate milk	\$ 70.00
Mimosas 2x1	\$ 260.00

SODAS 355 ML \$70.00

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

HOT BEVERAGES

American coffee	\$ 60.00
Espresso	\$ 60.00
Double espresso	\$ 70.00
Capuchino, Latte, Ice Latte, Moka	\$ 70.00
Variety of teas	\$ 70.00
Hot chocolate	\$ 70.00
Extra plant-based milk	\$ 16.00

WATER

Sparkling

Agua de Piedra, sparkling mineral, 650mL	\$ 120.00
Agua San Pellegrino 750ml	\$ 120.00
Topo Chico, mineral water 355ml	\$ 70.00

Natural

Agua de Piedra, still mineral, 650mL	\$ 120.00
Panna, natural water 750ml	\$ 120.00
984, purified water 1000ml	\$ 120.00
984, purified water 500ml	\$ 80.00

ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS

TOP TABLE GROUP

