



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 masa madre con aguacate, limón, hojuelas de chile y huevo pochado.

\$90

TOAST DE MASCARPONE CON CHERRYS

Pan de masa madre con queso mascarpone, jitomates cherry tatemados, miel de la casa, nibs de cacao y reducción de balsámico.

\$100

TOAST DE ATUN

Galleta de arroz con aderezo de chipotle, salsa mexicana y puré de aguacate.

\$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, chicharos, 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 enchipottados. **I Incluye 2 extras:** jamón, queso mozzarella, tocino o vegetales.

\$180

OMELETTE A TU MANERA

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

\$180

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, coco, plátano y frutos rojos. Servido con miel casera y 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



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 (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.	\$55
Agua del día Refrescante y casera, como en casa. Pregúnta por el sabor del día.	\$55

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 12:00 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.



DESAYUNOS

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 CHÍA

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

\$140

STYLISH START

TOAST DE AGUACATE & HUEVO POCHADO

Sourdough toast with avocado, lime, chili flakes, and a poached egg.

\$90

TOAST DE MASCARPONE CON CHERRYS

Sourdough toast with mascarpone cheese, roasted cherry tomatoes, house honey, cacao nibs, and balsamic reduction.

\$100

TOAST DE ATUN

Rice cracker with chipotle dressing, avocado purée, and pico de gallo.

\$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 sourdough bread with avocado purée, pico de gallo, and bacon.

\$220

PAN FRANCÉS DEL DOMINGO

French toast stuffed with cream cheese, coconut, plantain, and berries. Served with house honey and a touch of powdered sugar.

\$220



A SWEET START TO YOUR DAY

El Croissancito \$60

El Chocoiatín \$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 (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.	\$55
FLAVORED WATER Refreshing and homemade. Ask for today's flavor.	\$55

TOP TABLE GROUP



PLAYA DEL CARMEN | TULUM