



BREAKFAST ~ DESAYUNO

8 AM ~ 11 AM

PACKAGES | PAQUETES

AMERICAN | AMERICANO \$500

Inluye:

SEASONAL FRUIT PLATE

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

Natural yogurt Granola Honey
 Yogurt Natural Granola Miel

EGGS TO TASTE (CHOOSE ONE)

HUEVOS AL GUSTO (A ELEGIR UNO)

- Simple scrambled eggs • Mexicanos
Revueltos sencillos Mexicanos
- Ranchers • Cooked (2 pcs)
Rancheros Cocidos (2 pzs)

DRINKS INCLUDED / BEBIDAS INCLUIDAS:

American Coffee or Cappuccino Coffee or Hot Tea
Café Americano ó Café Capuchino ó Té Caliente

Juice of the day or green juice

Jugo del día ó Jugo verde

HEALTHY | SALUDABLE \$420

PLATE OF ASSORTED SEASONAL FRUITS

PLATO DE FURTAS VARIADAS DE TEMPORADA

Greek Yogurt Mixed granola Honey
 Yogurt Griego Granola Mixta Miel

DRINKS INCLUDED / BEBIDAS INCLUIDAS:

Large green juice, freshly made

Jugo verde grande, recién hecho

ITALIAN | ITALIANO \$350

Large house croissant/ *Croissant grande de casa*
 Nutella

DRINKS INCLUDED / BEBIDAS INCLUIDAS:

Natural juice to taste/ *Jugo natural al gusto*

Espresso or Cappuccino Coffee

Café Expreso ó Café Capuchino

CONTINENTAL \$350

House toasted bread/ *Pan tostado de la casa*
 Natural Homemade Jam/ *Mermelada Natural Casera*

DRINKS INCLUDED / BEBIDAS INCLUIDAS:

Seasonal juice/ *Jugo de temporada*

American Coffee or Cappuccino Coffee or Hot Tea

Café Americano ó Café Capuchino ó Té Caliente

EXTRAS

Bacon Tocino	\$90	Egg pcs Pza de huevo	\$30
Cheese Queso	\$40	Ham Jamón	\$30
Avocado Aguacate	\$60	Mushroom Champiñón	\$30
Chicken Pollo	\$60	Hash Browns	\$30
Extra Ingredient			
Ingrediente Extra	\$30		

EGGS TO TASTE | HUEVOS AL GUSTO

TRADITIONAL | TRADICIONALES

MEXICANS | MEXICANOS \$280

Scrambled eggs with tomato, onion and green peppers | *Huevos revueltos con tomate, cebolla, pimientos verdes*

RANCHERS | RANCHEROS \$300

Fried eggs on tortilla with beans bathed in red sauce, cream and onion | *Huevos fritos sobre tortilla con frijol bañado en salsa roja, crema y cebolla*

CHILAQUILES \$300

Red or green with fried egg or chicken. Cream, onion, coriander and avocado

Rojos o verdes con huevo frito o pollo. Crema, cebolla, cilantro y aguacate

PANCAKES (3 PCS | 3PZAS) \$260

With honey and homemade jam

Con miel y mermelada casera

TOSTADAS DE AGUACATE \$230

Toasted bread, avocado with eggs of your choice

Pan tostado, aguacate, huevo al gusto

OMELETTES

TULUM \$300

Ham, cheese, mushrooms and bacon

Jamón, queso, champiñones y tocino

FLORENTINA \$300

Spinach and parmesan cheese

Espinacas y queso parmesano

VEGGIE \$350

Mixed vegetables, mixed salad with hydroponic lettuce as a garnish | *Vegetales mixtos, ensalada mixta con lechuga hidropónica como guarnición*

DUNE \$350

White, with mixed seeds, cheese and mushrooms

Blanco, con semillas mixtas, queso y champiñones

NOTE / NOTA

Any ingredient that is not in the description has an extra cost.
 Change of ingredients generates an additional cost
Cualquier ingrediente que no esté en la descripción tiene un costo extra. Cambio de ingredientes genera un costo adicional



DUNE
 ESCAPISM HOTEL
 TULUM

LUNCH

12 PM ~ 6 PM

STARTERS | ENTRADAS

GUACAMOLE \$300

With tortilla chips and pico de gallo
Con totopos y pico de gallo

MIXED FRIED | FRITO MIXTO \$530

Squid, shrimp, octopus and fried fish in semolina, with tartar dressing.
Calamar, camarones, pulpo y pescado en semolina fritos, con aderezo tartara

TUNA TATAKI | TATAKI DE ATÚN \$380

Sealed with black sesame, soy sauce and sesame; served with mini mixed salad with hydroponic lettuce and mango dressing

Sellado con ajonjolí negro, salsa de soya sésamo; servido con mini ensalada mixta con lechuga hidropónica y aderezo de mango

FRENCH FRIES | PAPAS FRITA \$300

With White truffle and Parmesan cheese
Con trufa blanca y queso parmesano

TRADITIONAL CEVICHEs CEVICHEs TRADICIONALES

SHRIMP CAMARÓN	\$350
OCTOPUS PULPO	\$360
FISH PESCADO	\$310
MIXED MIXTO (Shrimp, octopus and fish Camarón, pulpo y pescado)	\$400

NOTE / NOTA

Any ingredient that is not in the description has an extra cost.
 Change of ingredients generates an additional cost
Cualquier ingrediente que no esté en la descripción tiene un costo extra. Cambio de ingredientes genera un costo adicional

CLASSIC CESAR SALAD CLÁSICA ENSALADA CÉSAR \$350

With croutons, parmesan veils, Cherry tomato, grilled chicken breast, homemade cesar dressing and hydroponic lettuce | *Con crutones, velos de parmesano, tomate cherry, pechuga de pollo a la plancha, aderezo cesar casero y lechuga hidropónica*

QUINOA SALAD ENSALADA DE QUINOA \$380

With hydroponic arugula, cherry tomatoes, apples, caramelized walnut, mango dressing with honey and hydroponic lettuce *Con arúgula hidropónica, tomates cherry, manzanas, nuez caramelizada, aderezo de mango con miel y lechuga hidropónica*

BURGERS | HAMBURGUESAS

BEEF | RES \$360

With cheese, hydroponic lettuce, tomato, pickles, homemade beef and fries.
Con queso, lechuga hidropónica, tomate, pepinillos, carne casera y papas fritas

VEGAN | VEGANA \$360

With hydroponic lettuce, onion, tomatoes, pickles, homemade with lentils and quinoa.
Con lechuga hidropónica, cebolla, tomates, pepinillos, hecha en casa con lentejas y quinoa

TUNA | ATUN \$380

With grilled fresh tuna, hydroponic lettuce, tomato, pickles and chips.
Con atún fresco sellado a la plancha, lechuga hidropónica, tomate, pepinillos y papas fritas

LUNCH

TACOS (3pcs 3pzas)	TOASTS TOSTADAS
<p>ARRACHERA \$300 With onion, peppers, roasted chiles and side of guacamole. <i>Con cebolla, piminetos, chiles toreados y side de guacamole</i></p> <p>CHICKEN POLLO \$280 With peppers, with onion, cilantro and side guacamole. <i>Con pimientos, cebolla, cilantro y side de guacamole</i></p> <p>SHRIMP CAMARONES \$340 Garlic mojo with onion, peppers, roasted chilies and side of guacamole. <i>Al mojo de ajo con cebolla, pimientos, chiles toreados y side de guacamole.</i></p> <p>FISH PESCADO \$300 Beer tempura, served with flour tortilla, purple cabbage, guacamole, Mexican salsa, lime and chipotle mayonnaise. <i>Al tempura de cerveza, servida con tortilla de harina, col morada, guacamole, salsa mexicana, limón y mayonesa chipotle.</i></p> <p>VEGETARIANS VEGETARIANOS \$300 With peppers, with onion, cilantro and side guacamole, mixed vegetables. <i>Con pimientos, cebolla, cilantro y side de guacamole, vegetales mixtos.</i></p>	<p>FRESH TUNA DE ATÚN FRESCO \$420 With avocado, orange and grapefruit supremes, sesame sauce, sesame seeds and soy germ <i>Con aguacate, supremas de naranja y toronja, salsa de sesámo, ajonjolí y germen de soya</i></p> <p>DE CEVICHE \$380 Octopus, shrimp or fish <i>Pulpo, camarón o pescado</i></p> <p>GAMBERI \$440 With grilled shrimp and chipotle dressing <i>Con camarones grill y aderezo de chipotle</i></p>
<p>NOTE / NOTA</p> <p>Any ingredient that is not in the description has an extra cost. Change of ingredients generates an additional cost <i>Cualquier ingrediente que no esté en la descripción tiene un costo extra. Cambio de ingredientes genera un costo adicional</i></p>	

MAIN DISHES | PLATOS FUERTES

<p>FETUCCINI VONGOLE \$440 With white wine clams, cherry, tomatoes, hydroponic basil and pasley <i>Con almejas al vino blanco, tomate cherry, albahaca hidropónica y perejil</i></p> <p>FILETE DE RÓBALO FRESCO \$480 With hydroponic rosemary mixed vegetables and lemon sauce <i>Con verduras mixtas al romero hidropónico y salsa de limón</i></p> <p>PASTA CASARECCE A LA GENOVESE \$440 Fresh tuna, cream and cherry tomato <i>Con atún fresco, crema y tomate cherry</i></p>	<p>SEA GRILL (2 PAX). PARRILLA DEL MAR \$1250 Shrimp, mussels clams, squid, octopus, grouper steak accompanied by grilled vegetables and rustic mashed potatoes <i>Camarones, mejillones, almejas, calamar, pulpo, filete de mero acompañado de verduras grill y puré de papa rústica</i></p> <p>BROCHETA SEA OR LAND \$440 Shrimp or arrachera with peppers, mushrooms, onion, mixed salad side and rice. With hydroponic lettuce. <i>Camarones o arrachera con pimientos, champiñones, cebolla, side de ensalada mixta y arroz. Con lechuga hidropónica.</i></p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LUNCH

CHICKEN FAJITAS

FAJITAS DE POLLO

\$380

With crispy and colorful fresh, peppers, onion, avocado and corn tortillas
Con crujientes y coloridos pimientos frescos, cebolla, aguacate y tortillas de maíz

FILLET OF FLANK STEAK

FILETE DE ARRACHERA

\$390

Grilled, served with nopales, rajas with cheese, roasted corn, cambay onions, chile toreado and roasted tomato with thyme
A la parilla, acompañados de nopales, rajas con queso, elote rostizado, cebollitas cambay, chile toreado y tomate asado al tomillo

BEEF FILLET HEART

CORAZÓN DE FILETE DE RES

\$480

In chipotle sauce, gratin with fresh mozzarella cheese and cilantro, accompanied with mashed plantains, tarragon cambay potatoes and white rice
En salsa de chipotle, gratinados con queso mozzarella fresca y cilantro, acompañado con puré de plátano macho, papas cambay al estragón y arroz blanco

EXTRAS

Cheese | Queso **\$40**

Guacamole **\$60**

Chicken | Pollo **\$60**

Full portion of shrimp
Camarón porción completa **\$200**

Shrimp half portion
Camarón Media porción **\$100**

Extra Ingredient
Ingrediente Extra **\$30**

DESSERT | POSTRES

HOMEMADE VANILLA ICECREAM

Helado de vainilla casero

\$260

FRIED ICECREAM

Helado frito

\$300

BROWNIES

\$350

NOTE / NOTA

Any ingredient that is not in the description has an extra cost.
Change of ingredients generates an additional cost
Cualquier ingrediente que no esté en la descripción tiene un costo extra. Cambio de ingredientes genera un costo adicional



DUNE

ESCAPISM HOTEL
TULUM

DINNERS ~ CENAS

7 PM ~ 11 PM

STARTERS | ENTRADAS

PERAS AL PARMESANO \$420
Parmesan cheese slices, pear slices, salt, pink pepper, olive oil and walnut
Laminas de queso parmesano, laminas de peras, sal, pimienta rosa, aceite de olivo y nuez

PLATO DE QUESOS \$550
Blue cheese, goat cheese, brie cheese, smoked and Parmesan
Queso azul, queso de cabra, brie queso, ahumado y parmesano

TIRADITO DE ATÚN \$480
Accompanied by avocado, onion, hydroponic arugula, cherry, cilantro dressing, fried sweet potato ponzu
Acompañado de aguacate, cebolla, arúgula hidropónica, cherri, aderezo de cilantro, ponzu frito de camote

GAZPACHO ANDALUZ \$470
Fresh tomato and lobster, cucumber, green pepper accompanied by homemade bread tostones
De tomate fresco y langosta, pepino, pimienta verde acompañado de tostones de pan de la casa

ENSALADA CAPRESE \$380
Fresh tomatoe, mozzarella cheese, genovese pesto salad | *Ensalada de tomate fresco, queso mozzarella, pesto genovese*

ENSALADA TOSCANA

\$420
With Italian pumpkin shrimp, tomato, onion, smoked with white wine and pesto genoves
Con camarones calabaza italiana, tomate, cebolla, perfumados al vino blanco y pesto genoves

SPRING ROLL | ROLLO PRIMAVERA

\$360
Mixed vegetables, wrapped in rice paper with tamarind sauce. Choice; hot or cold
Vegetales mixtos, envueltos en papel de arroz en salsa de tamarindo. A elección; frio o caliente

TUNA TARTAR | TARTAR DE ATÚN

\$480
With caviar di lumpo, avocado, soy, sesame oil, lime juice, black sesame and black pepper
Con caviar di lumpo, aguacate, soya, aceite de sésamo, jugo de lima, ajonjolí negro y pimienta negra

OCTOPUS SALAD | ENSALADA DE PULPO

\$420
Seasoned, olive oil, white wine vinegar, celery, carrot, parsley scented with garlic and mashed potatoes with white wine vinegar
Aderezados, aceite de olvio, vinagre de vino blanco, apio, zanahoria, perejil perfumado con ajo y puré de papa al vinagre de vino blanco

RISOTTO

WITH SEAFOOD | CON MARISCOS \$540
Mixed cherry tomatoes, parsley, garlic scented with white wine and olive oil | *Mixtos tomates cherry, perejil, ajo perfumados al vino blanco y aceite de olivo*

WITH MUSHROOMS AND CHERRY TOMATOES | CON HONGOS SETAS Y CHERRYS \$440
Mantecados with blue cheese and mushroom cream | *Mantecados con queso azul y crema de setas*

RISOTTO MILANES \$480
Saffron, grana padano cheese buttered with mascarpone | *Azafrán, queso grana padano mantecado al mascarpone*

NOTE / NOTA

Any ingredient that is not in the description has an extra cost.
Change of ingredients generates an additional cost
Cualquier ingrediente que no esté en la descripción tiene un costo extra. Cambio de ingredientes genera un costo adicional

DINNER ~ CENAS

FRESH PASTA | PASTAS FRESCAS

PASTA SALVATORE \$530

With shrimp. Garlic, hydroponic basil, tomato, cream, flambéed in white wine. blanco

Con camarones. Ajo, albahaca hidropónica, tomate, crema, flameados al vino blanco

FETUCCINI WITH LOBSTER FETUCCINI CON LANGOSTA \$620

Cherry Tomatoes, garlic, parsley, flamed with brandy
Tomates cherry, ajo, perejil, flamados al brandy

SORRENTINA \$420

Potatoe gnocchi sorrentina style, pomodoro sauce, mozzarella cheese and basilico
Gnocchi de papa a la sorrentina, salsa pomodoro, queso mozzarella e basilico

RAVIOLES CUARONES \$550

In a 4-cheese sauce stuffed with vegetables, Italian pumpkin, onion, spinach and porcini mushrooms

En salsa de 4 quesos rellenos de vegetales, calabaza italiana, cebolla, espinacas y hongos porcini

MAIN DISHES | PLATO PRINCIPAL

TUNA FILLET | FILETE DE ATÚN \$660

In a white sesame crust with teriyaki, parsley, supreme citrus soy sauce, accompanied by baby vegetables sautéed with ginger and hydroponic mint

En costra de ajonjolí blanco al teriyaki, perejil, salsa de soya suprema de cítricos, acompañados de vegetales baby salteados con jengibre y menta hidropónica

CARIBBEAN LOBSTER LANGOSTA CARIBEÑA

**Cost per grammage*

**Costo por gramaje*

To the Coconut mojo, ginger, cilantro, lime, with rustic potato salad

Al mojo de coco, jengibre, cilantro, lima, con ensalada de papa rústica

SALMON FILLET | FILETE DE SALMÓN \$550

With white wine crusted with fine herbs, pureed spinach with baby tarragon vegetables

Al vino blanco en costra de hiervas finas, pure de espinacas con vegetales al estragón baby

ROBALO FILLET | FILETE DE ROBALO \$530

To the Florentine, asparagus, spinach, mushrooms sautéed with parmesan sauce
A la florentina, esparragos, espinacas, setas salteadas con salsa parmesana.

BEEF TAGLIATA | TAGLIATA DE RES \$760

Beef fillet accompanied with its marzala sauce served with hydroponic arugula sweet potato puree, cherry tomatoes, grana cheese, padano, balsamic reduction and cambray potato

Filete de res acompañado con su salsa márzala servido con pure de camote arúgula hidropónica, tomates cherry, queso grana, padano, reducción de balsámico y papa cambray

TATEMATED OCTOPUS | PULPO TATEMADO \$480

Accompanied with couscous tabboule, black truffle oil, cherry tomatoes, dehydrated tomato, black olives, with house salad

Acompañado con tabule de cuscús, aceite de trufa negra, tomates cherry, tomate deshidratado, aceitunas negras, con ensalada de la casa

NOTE / NOTA

Any ingredient that is not in the description has an extra cost.

Change of ingredients generates an additional cost

Cualquier ingrediente que no esté en la descripción tiene un costo extra. Cambio de ingredientes genera un costo adicional

DINNER ~ CENAS

VEGAN BURGER | *HAMBURGUESA VEGANA*
\$420

With portobello, cheese, tufu, carrot mayonnaise, sweet potato chip, potato, beet, Italian pumpkin, carrots, lentils and quinoa.

Con portobello, queso, tufu, mayonesa de zanahoria, chip de camote, papa, betabel, calabaza italiana, zanahoria, lentejas y quinoa

SHRIMPS IN MEZCAL | *CAMARONES AL MEZCAL*
\$670

With a garnish of shallots, cilantro, mashed potatoes, green beans and jazmin rice
Acompañado de echalotes, cilantro, puré de papa, ejotes y arroz jazmín

CHICKEN SUPREME | *SUPREMA DE POLLO*
\$540

Stuffed with spinach, almond, mozzarella cheese and panko, mashed potatoes and green beans buttered as garnish. Tamarind sauce
Relleno de espinaca, almendra, queso mozzarella y panko, acompañado de puré de papa y ejotes a la mantequilla. Salsa de tamarindo

DESSERT | POSTRES

VEGAN BROWNIES | *BROWNIES VEGANOS*
\$460

With banana icecream | *Con helado de plátano*

CRÈME BRÛLLÉE
\$420

TIRAMISÚ
\$440

FONDANT DE CHOCOLATE
\$500

With vanilla icecream | *Con helado de vainilla*

CRISPY SOPILLA | *SOPAPILLA CROCANTE*
\$340

Stuffed with banana, walnuts, cinnamon, honey bee and vanilla icecream | *Rellenas de banana, nueces, canela, miel de abeja, con helado de vainilla*

NOTE / NOTA

Any ingredient that is not in the description has an extra cost.
Change of ingredients generates an additional cost
Cualquier ingrediente que no esté en la descripción tiene un costo extra. Cambio de ingredientes genera un costo adicional

DRINKS ~ BEBIDAS

SODA | REFRESCOS

COCA COLA	\$80
COCA COLA ZERO	\$80
COCA COLA LIGHT	\$80
SPRITE	\$80
GINGER ALE	\$80

WATER | AGUAS

BUI 1Lt	\$90
PANNA	\$90
PERRIER	\$70
PELLEGRINO	\$90
LIMONADA	\$80
NARANJADA	\$80
SKY HA	\$90

CRAFT BEER

CERVEZA ARTESANAL

TULUM LAGER	\$120
-------------	-------

BEER | CERVEZAS

XX LAGER	\$110
SOL	\$110
TECATE LIGHT	\$110
INDIO	\$115
BOHEMIA PILSNER	\$115
BOHEMIA VIENNA OSCURA	\$115
HEINEKEN	\$115

COFFEE | CAFÉS

EXPRESSO	\$80
EXPRESSO DOBLE	\$130
CAPPUCCINO	\$100
LATTE	\$95
AMERICANO	\$85

TEA | TÉ

TÉ FORTE	\$80
Different flavors to choose from <i>Diferentes sabores a elegir</i>	
JUGO VERDE	\$70

WINE ~ VINO

ROSÉ | ROSADOS

Grenache Monte Xanic	\$420	\$1,680
Casa Madero V	\$540	\$2,160

RED | TINTOS

Vin Quinn Pinot Noir	\$290	\$1,320
Villa Vestea Adonis Merlot	\$290	\$1,320
Merlot Paradise	\$360	\$1,440
Cabernet Sauv Paradise	\$360	\$1,440
Carmenere	\$360	\$1,440
Casa Madero Merlot	\$420	\$1,680
Valpolicella La Dama	\$420	\$1,680
Montepulciano D´Abruzzo	\$420	\$1,680
Primitivo Petrelli	\$450	\$1,800

WHITE | BLANCOS

MEXICO		
Casa Madero 2V	\$540	\$2,160

CHILE

Sauvignon Blanc	\$360	\$1,440
Chardonnay Paradise	\$420	\$1,680
Chardonnay Ñipa	\$420	\$1,680

ITALIA

Pinot Grigio Terre del Fohn	\$420	\$1,680
-----------------------------	-------	---------

PARKLING - ESPUMOSO



Prosecco	\$480	\$1,920
----------	-------	---------

CHAMPANGNE | CHAMPÁN

Veuve Clicquot	\$4,800
Moet Chandon Imperial	\$5,050
Moet Chandon Rosé	\$6,000
Moet Chandon Ice Imperial	\$6,480
Moet Chandon Nectar Imperial	\$6,600

DRINKS ~ BEBIDAS

RUM | RON

		
Bacardi Blanco	\$260	\$3,420
Bacardi Añejo	\$260	\$3,420
Capitan Morgan	\$260	\$3,420
Havana 3	\$300	\$3,960
Havana 7	\$350	\$4,500
Havana Añejo Especial	\$300	\$3,960
Malibu Coconut	\$300	\$3,960

TEQUILA

Herradura Reposado	\$350	\$5,040
Herradura Plata	\$380	\$5,760
Don Julio Blanco	\$350	\$5,760
Don Julio Reposado	\$380	\$5,760
Don Julio Añejo	\$380	\$5,760
Don Julio 70 Añejo	\$480	\$7,200
Hornitos Black Barrel	\$480	\$7,200
Maestro Dobel Plata	\$600	\$9,000

MEZCAL

Espiritu L. Ensemble	\$720	\$10,800
Bruxo Joven	\$350	\$5,040
Amarás Joven Espadin	\$380	\$5,760
Amarás Rep. Espadin	\$380	\$5,760
400 Conejos	\$380	\$5,760
Montelobos Tobalá	\$720	\$10,800
Montelobos Ensemble	\$720	\$10,800
Creyente Cuishe	\$720	\$10,800
Unión Espadín	\$480	\$7,200

WHISKYS

Jw Red Label	\$300	\$4,500
Jw Black Label	\$350	\$5,040
Jack Daniels	\$420	\$5,760
Buchanan's Deluxe	\$440	\$6,300
Buchanan's 12	\$440	\$6,300
Chivas Regal 18	\$600	\$6,300

GIN | GINEBRAS

		
Tanqueray	\$300	\$3,960
Beefeater	\$300	\$3,960
Bombay Sapphire	\$300	\$3,960
Hendricks	\$380	\$5,760

VODKAS

Absolut Azul	\$260	\$3,420
Absolut Lime	\$260	\$3,420
Smirnoff	\$260	\$3,420
Stolichnaya	\$300	\$3,960
Grey Goose	\$420	\$6,300
Tito Artesanal	\$420	\$6,300

BERVERAGES | APERITIVOS

Martini Rosso	\$250
Cinzano Xtra Dry	\$250
Jagermeister	\$300
Campari	\$280
Apperol	\$300

DIGESTIVES | DIGESTIVOS

Sambuca Bianco	\$260	\$3,420
Sambuca Nero	\$260	\$3,420
Limoncello	\$350	\$4,500
Frangelico	\$300	\$3,960
Licor 43	\$350	\$4,500
Grappa	\$260	\$3,420
Kahlua	\$300	\$3,960



DUNE
ESCAPISM HOTEL
TULUM

DRINKS ~ BEBIDAS

COCKTAILS | COCTELES

CLASSICS | CLÁSICOS

Caipirinha	\$300
Margarita	\$300
Mojito	\$300
Piña colada	\$300
Daiquiri	\$300
Long island	\$300
Sangría	\$300
Apperol Spritz	\$350

HAPPY HOUR 2X1

4:00 pm - 06:00 pm

(Applies to classic cocktails and national beers)

(Aplica en coctelería clásica y cervezas nacionales)

AUTHOR'S | DE AUTOR

Pineapple Express **\$380**

Mezcal 400 conejos, pineapple juice, natural syrup, hydroponic mint | *Mezcal 400 conejos, jugo de piña, jarabe natural, menta hidropónica.*

Jungle Bird **\$380**

Lemon juice, pineapple juice, campari, rum spiced, natural syrup | *Jugo de limón, jugo de piña, campari, ron spiced, jarabe natural*

Mare chiaro **\$380**

Gin, blue curacao, guava, natural syrup, glass perfumed with cinnamon | *Ginebra, blue curacao, guayaba, jarabe natural, vaso perfumado con canela*

Tuluminatti **\$420**

Red fruits, mezcal loves, orange juice, served in martinera, frozen *Frutos rojos, mezcal amores, jugo de naranja, se sirve en martinera, frozen*

APERITIVOS | BEVERAGES

Mar de cristal **\$300**

Tonic water with red tea infusion, 40 ml gin, 20 ml natural syrup, lemon, fresh blackberries | *Agua tónica con infusión de te rojo, 40 ml de ginebra, 20 ml de jarabe natural, limón, moras frescas*

Blue dragón Martini **\$300**

Blue curacao, vodka, dry martini, olives, glass flamed with whiskey *Curazao azul, vodka, dry Martini, aceitunas, copa flameada con whisky*

DUNE'S HOUSE | DE LA CASA DUNE

Passion Mojito **\$380**

Passion fruit, lemon, hydroponic mint, rum, natural syrup | *Maracuyá, limón, menta hidropónica, ron, jarabe natural*

Ginger Vodka **\$380**

Vodka, ginger, lemon juice, hydroponic rosemary, ginger ale | *Vodka, jengibre, jugo de limón, romero hidropónico, ginger ale*

Mi Amor **\$380**

Mezcal, orange juice, passion fruit, hydroponic rosemary | *Mezcal, jugo de naranja, maracuyá, romero hidropónico*

Romeo y Julieta **\$380**

Gin, lemon, cucumber puree, fresh hydroponic rosemary | *Ginebra, limón, puré de pepino, romero hidropónico fresco*

Mr. Habanero **\$380**

Tequila, orange liqueur, lemon, hydroponic basil, habanero slices | *Tequila, licor de naranja, limón, albahaca hidropónica, rodajas de habanero*

DRINKS ~ BEBIDAS

COCKTAILS | COCTELES

Daiquiri de sabores

\$350

Flavors to choose from; pineapple, watermelon, passion fruit, mango, (by season) | *Sabores a elegir; Piña, Sandía, Maracuyá, mango, (por temporada)*

Margaritas de sabores

\$350

Flavors to choose from; pineapple, watermelon, passion fruit, mango, (by season) | *Sabores a elegir; Piña, Sandía, Maracuyá, mango, (por temporada)*

Mezcalita de sabores

\$350

Flavors to choose from; pineapple, watermelon, passion fruit, mango, (by season) | *Sabores a elegir; Piña, Sandía, Maracuyá, mango, (por temporada)*

Mezcalitas

\$300

lemon juice and mezcal | *Jugo de limón y mezcal*

Mimosa

\$340

Prosecco and orange juice | *Prosecco y jugo de naranja*

Bloody Mary

\$300

Lemon juice, chilimico and vodka | *Jugo de limón, chilimico y vodka*

Bloody Cesar

\$300

Lime juice, chilimico, clamato and tequila | *Jugo de limón, chilimico, clamato y tequila*

EXTRAS

CHELADA

\$40

Salt and lemon | *Sal y limón*

MICHELADA

\$50

Salt, lemon and chilimico | *Sal, limón y chilimico*

OJO ROJO

\$40

Salt, lemon, chilimico and tomato juice | *Sal, limón, chilimico y jugo de tomate*

CLAMATO PREPARADO | PREPARED CLAMATO

\$50

Salt, lemon, chilimico and clamato | *Sal, limón, chilimico y clamato*