



DUNE
ESCAPISM HOTEL
TULUM

8 AM ~ 11 AM

BREAKFAST ~ DESAYUNO

PACKAGES | PAQUETES

AMERICAN | AMERICANO **\$500**

SEASONAL FRUIT PLATE PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

Natural yogurt **Granola** **Homemade jam**
Yogurt Natural *Granola* *Mermelada casera*

EGGS TO TASTE (CHOOSE ONE) HUEVOS AL GUSTO (A ELEGIR UNO)

Simple scrambled eggs **Mexicans** **Ranchers** **Cooked (2 pcs)** **Fried egg**
Revueltos sencillos *Mexicanos* *Rancheros* *Cocidos (2 pzs)* *Huevo frito*

DRINKS INCLUDED / BEBIDAS

American Coffee or Cappuccino Coffee or Hot Tea **Juice of the day or green juice**
Café Americano ó Café Capuchino ó Té Caliente *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 **Nutella**
Croissant grande de casa

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 **Natural Homemade Jam**
Pan tostado de la casa *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	\$100	Hash Browns	\$30
Extra Ingredient			
Ingrediente Extra	\$30		

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



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, onion and avocado
Huevos fritos sobre tortilla con frijol bañado en salsa roja, crema, cebolla y aguacate

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 cardamom jam
Con miel y mermelada casera de cardamomo

TOSTADAS DE AGUACATE \$280

Toasted bread, avocado with eggs of your choice
Pan tostado, aguacate, huevo al gusto

SCRAMBLED OR FRIED | REVUELTO O FRITO \$180

Hash brown potato, beans and roasted tomato
Papa hash brown, frijoles y tomate rostizado

OMELETTES

TULUM \$300

Ham, cheese, mushrooms, bacon and hydroponic salad
Jamón, queso, champiñones, tocino y ensalada hidropónica

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, parmesan cheese and mushrooms *Blanco, con semillas mixtas, queso parmesano y champiñones*

WAFFLES

WITH PROTEIN | CON PROTEÍNA \$320

Fried egg, baby sausage, bacon, fried banana
Huevo frito, salchicha baby, tocino, plátano frito

SWEET | DULCE \$250

Natural with house jam, praline butter and honey
Naturales con mermelada de la casa, mantequilla praline y miel de abeja

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

12 PM ~ 6 PM

LUNCH

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 FRITAS \$300

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

FRENCH FRIES WAGES | PAPAS GAJOS \$350

In cheddar cheese sauce
En salsa de queso cheddar

QUESILLO \$250

Melted cheese accompanied with flour tortilla and green or red sauce

Queso fundido acompañado con tortilla de harina y salsa verde o roja

CLASSIC CESAR SALAD

CLÁSICA ENSALADA CÉSAR \$350

With croutons, parmesan veils, Cherry tomato, grilled chicken breast, homemade cesar dressing, hydroponic lettuce and parmesan crispi

Con crutones, velos de parmesano, tomate cherry, pechuga de pollo a la plancha, aderezo cesar casero, lechuga hidropónica y crispi de parmesano

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

TRADITIONAL CEVICHE CEVICHE TRADICIONALES

SHRIMP | CAMARÓN \$350

OCTOPUS | PULPO \$360

FISH | PESCADO \$310

VEGETARIAN
VEGETARIANO \$350

Chambray onion, cherry tomato, onion, cilantro, cucumber, avocado and sesame oil
Cebolla chambray, tomate cherry, cebolla, cilantro, pepino, aguacate y aceite sesame

MIXED | MIXTO \$400
(Shrimp, octopus and fish
Camarón, pulpo y pescado)

BURGUERS HAMBURGUESAS

BEEF | RES \$360

With cheese, hydroponic lettuce, onion, tomato, pickles, homemade beef, bacon and fries | *Con queso, lechuga hidropónica, cebolla, tomate, pepinillos, carne casera, tocino y papas fritas*

VEGETARIAN | VEGETARIANA \$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, caramelized onion, tomato, pickles and chips | *Con atún fresco sellado a la plancha, lechuga hidropónica, cebolla caramelizada, tomate, pepinillos y papas fritas*

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



TACOS (3pcs | 3pzas)

- ARRACHERA \$300**
With onion, peppers and side of guacamole.
Con cebolla, pimientos y side de guacamole
- CHICKEN | POLLO \$280**
With peppers, with onion, cilantro and side guacamole. | *Con pimientos, cebolla, cilantro y side de guacamole*
- SHRIMP | CAMARONES \$340**
Garlic mojo with onion, peppers, roasted chilies and side of guacamole. | *Al mojo de ajo con cebolla, pimientos, chiles toreados y side de guacamole.*
- FISH | PESCADO \$300**
Beer tempura, served with flour tortilla, purple cabbage, guacamole, Mexican salsa, lime and chipotle mayonnaise. | *Al tempura de cerveza, servida con tortilla de harina, col morada, guacamole, salsa mexicana, limón y mayonesa chipotle.*
- VEGETARIANS | VEGETARIANOS \$300**
With peppers, with onion, cilantro and side guacamole, mixed vegetables. | *Con pimientos, cebolla, cilantro y side de guacamole, vegetales mixtos.*

TOASTS | TOSTADAS

- FRESH TUNA | DE ATÚN FRESCO \$420**
With avocado, orange and grapefruit supremes, sesame sauce, sesame seeds and soy germ | *Con aguacate, supremas de naranja y toronja, salsa de sesámo, ajonjolí y germen de soya*
- DE CEVICHE \$380**
Octopus, shrimp or fish
Pulpo, camarón o pescado
- GAMBERI \$440**
With grilled shrimp and chipotle dressing | *Con camarones grill y aderezo de chipotle*
- AGUACHILE DE CALLO DE HACHA \$300**
Ax calluses, with red onion, cucumber, avocado, radish and aguachile sauce.
Callos de hacha, con cebolla morada, pepino, aguacate, rabano y salsa de aguachile.

MAIN DISHES | PLATOS FUERTES

- FETUCCINI VONGOLE \$440**
With white wine clams, cherry, tomatoes, hydroponic basil and pasley | *Con almejas al vino blanco, tomate cherry, albahaca hidropónica y perejil*
- FILETE DE RÓBALO FRESCO \$480**
With hydroponic rosemary mixed vegetables, lemon sauce and mashed potatoes | *Con verduras mixtas al romero hidropónico, salsa de limón y puré de papa*
- PASTA CASARECCE A LA GENOVESE \$440**
Fresh tuna, cream and cherry tomato
Con atún fresco, crema y tomate cherry
- CHICKEN BREAST | PECHUGA DE POLLO \$350**
With potatoes, mayonnaise, ketchup sauce
Con papas, mayonesa, salsa catsup
- SEA GRILL(2 PAX). PARRILLA DEL MAR \$1,250**
Shrimp, mussels clams, squid, octopus, grouper steak accompanied by grilled vegetables and rustic mashed potatoes | *Camarones, mejillones, almejas, calamar, pulpo, filete de mero acompañado de verduras grill y puré de papa rústica*
- BROCHETA SEA OR LAND \$440**
Shrimp or arrachera with peppers, mushrooms, onion, mixed salad side and rice. With hydroponic lettuce | *Camarones o arrachera con pimientos, champiñones, cebolla, side de ensalada mixta y arroz. Con lechuga hidropónica.*
- CAMARONES ALIOLY \$380**
In sarandada sauce, jasmine rice, guacamole and house salad | *En salsa sarandada, arroz jazmín, guacamole y 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



BREADED OR GRILLED CHICKEN BREAST
PECHUGA DE POLLO EMPANIZADO O A LA PARILLA \$300
Accompanied by vegetables, rice and mashed potatoes
Acompañado de vegetales, arroz y puré de papa

CHICKEN FAJITAS
FAJITAS DE POLLO \$390
With crispy and colorful fresh, peppers, onion, avocado and flour tortillas
Con crujientes y coloridos pimientos frescos, cebolla, aguacate y tortillas de harina

FILLET OF FLANK STEAK
FILETE DE ARRACHERA \$390
Grilled, served with nopales, rajas with cheese, roasted corn, cambray onions, chile toreado and roasted tomato with thyme
A la parilla, acompañados de nopales, rajas con queso, elote rostizado, cebollitas cambray, 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 cambray potatoes and white rice
En salsa de chipotle, gratinados con queso mozzarella fresca y cilantro, acompañado con puré de plátano macho, papas cambray al estragón y arroz blanco

EXTRAS

Cheese | Queso \$40

Guacamole \$60

Chicken | Pollo \$100

Full portion of shrimp | Camarón porción completa \$200

Extra Ingredient | Ingrediente Extra \$30

Flour tortilla (3pcs) | Tortilla de harina (3 pzs) \$60

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

DINNER ~ CENA

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 tostons | *De tomate fresco y langosta, pepino, pimiento verde acompañado de tostons 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, ajonjoli 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



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

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

SORRENTINA

\$420

Potatoe gnocchi sorrentina style, pomodoro sauce, mozzarella cheese and basilico

Gnocchi de papa a la sorrentina, salsa pomodoro, queso mozzarella e basilico

MAIN DISHES | PLATOS FUERTES

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, espárragos, 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 marzala 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



DUNE
ESCAPISM HOTEL
TULUM

DINNER ~ CENA

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 pankó, mashed potatoes and green beans buttered as garnish. Tamarind sauce

Relleno de espinaca, almendra, queso mozzarella y pankó, acompañado de puré de papa y ejotes a la mantequilla. Salsa de tamarindo

DESSERT | POSTRES

VEGAN BROWNIES | BROWNIES VEGANOS

With banana icecream | Con helado de plátano

\$460

CRÈME BRÛLLÉE

\$420

TIRAMISÚ

\$440

FONDANT DE CHOCOLATE

With vanilla icecream | Con helado de vainilla

\$500

CRISPY SOPILLA | SOPAPILLA CROCANTE

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

\$340

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
FANTA	\$80
GINGER ALE	\$80

WATER | AGUAS

AGUA DE PIEDRA	\$110
PANNA	\$90
PERRIER	\$70
PELLEGRINO	\$110
LIMONADA	\$80
NARANJADA	\$80

CRAFT BEER CERVEZA ARTESANAL

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

TEA | TÉ

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

BEER | CERVEZAS

XX LAGER	\$110
SOL	\$110
TECATE LIGHT	\$110
CORONA	\$110
VICTORIA	\$110
INDIO	\$115
BOHEMIA PILSNER	\$115
BOHEMIA VIENNA OSCURA	\$115
HEINEKEN	\$115
STELLA	\$120


COFFEE | CAFÉS

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

JUGO VERDE	\$70
------------	------

WINE ~ VINO

ROSÉ | ROSADOS

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

RED | TINTOS

Pinot Noir	\$290	\$1,320
Merlot	\$360	\$1,440
Cabernet Sauv	\$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
Shiraz	\$450	\$1,800
Casa Madero 3V	\$450	\$1,800

WHITE | BLANCOS

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

CHILE

Sauvignon Blanc	\$360	\$1,440
Chardonnay	\$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



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	\$480	\$7,200
Don Julio Añejo 1942		\$10,000
Hornitos Reposado	\$350	\$5,040
Hornitos Rep. Cristalino	\$400	\$6,000
Hornitos Black Barrel	\$480	\$7,200
Maestro Dobel Plata	\$600	\$9,000
Ley. Gran Centenario	\$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 Espadin	\$480	\$7,200
Sacalagrimas	\$380	\$5,760
Doña Fuana	\$500	\$7,500

WHYSKYS

		
Jw Red Label	\$300	\$4,500
Jw Black Label	\$350	\$5,040
Jack Daniels	\$420	\$5,760
Bulleit Bourbon	\$300	\$5,760
Buchanan's Deluxe	\$440	\$6,300
Chivas Regal 12	\$500	\$7,000

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
Ketel One	\$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
Aperrol	\$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
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)

BEVERAGES | APERITIVOS

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 DRAGON MARTINI **\$300**
Blue curacao, vodka, dry martini, olives, glass flamed with whiskey
Curazao azul, vodka, dry Martini, aceitunas, copa flameada con whisky

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

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*



DUNE
ESCAPISM HOTEL
TULUM

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)*

MARGARITA 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)*

MEZCALITA

\$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 chirimico

OJO ROJO

\$40

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

CLAMATO PREPARADO | PREPARED CLAMATO

\$50

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