

## 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 FRUTAS 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

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*



**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**

Chambrey onion, cherry tomato, onion, cilantro, cucumber, avocado and sesame oil  
*Cebolla cambray, 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**



**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*



**DUNE**  
ESCAPISM HOTEL  
TULUM

## LUNCH

**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**

**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*



**DUNE**  
ESCAPISM HOTEL  
TULUM

7 PM ~ 11 PM

## 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 tostones | *De tomate fresco y langosta, pepino, pimiento 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, 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

*Diferentes sabores a elegir*

### 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	\$65

JUGO VERDE	\$110
------------	-------

## 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
Chardonay	\$420	\$1,680

### ITALIA

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

### PARKLING - ESPUMOSO

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

## CHAMPAGNE | CHAMPÁN

Veuve Clicquot	\$4,800
Moet Chandon Imperial	\$5,050
Moet Chandon Rosé	\$6,000



**RUM | RON**

		
Bacardi Blanco	\$260	\$3,350
Bacardi Añejo	\$260	\$3,420
Capitan Morgan	\$260	\$3,600
Havana 3	\$300	\$3,200
Havana 7	\$350	\$4,600
Havana Añejo Especial	\$300	\$3,960
Malibu Coconut	\$300	\$3,960

**TEQUILA**

Herradura Reposado	\$350	\$3,800
Herradura Plata	\$380	\$3,500
Don Julio Blanco	\$350	\$3,000
Don Julio Reposado	\$380	\$3,400
Don Julio Añejo	\$380	\$5,760
Don Julio 70	\$480	\$4,000
Don Julio Añejo 1942		\$10,000
Hornitos Reposado	\$350	\$3,500
Hornitos Rep. Cristalino	\$400	\$3,500
Hornitos Black Barrel	\$480	\$4,000
Maestro Dobel Plata	\$600	\$4,900
Gran Centenario	\$600	\$9,000

**MEZCAL**

Espiritu L. Ensemble	\$720	\$4,500
Brujo Joven	\$350	\$3,500
Amarás Joven Espadin	\$380	\$4,000
Amarás Rep. Espadin	\$380	\$4,000
400 Conejos	\$380	\$3,510
Montelobos Tobalá	\$720	\$7,500
Montelobos Ensemble	\$720	\$6,000
Creyente Cuishe	\$720	\$7,000
Unión Espadin	\$480	\$4,700
Sacalagrimas	\$380	\$5,760
Doña Fuana	\$500	\$7,500

**WHYSKYS**

		
Jw Red Label	\$300	\$3,500
Jw Black Label	\$350	\$4,200
Jack Daniels	\$420	\$4,300
Bulleit Bourbon	\$300	\$5,760
Buchanan's Deluxe	\$440	\$4,300
Chivas Regal 12	\$500	\$4,600

**GIN | GINEBRAS**

Tanqueray	\$300	\$4,180
Beefeater	\$300	\$3,960
Bombay Sapphire	\$300	\$3,650
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	\$2,500
Grey Goose	\$420	\$4,500
Tito Artesanal	\$420	\$4,500

**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	\$2,800
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*

#### 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*

#### 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

**\$60**

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

#### CLAMATO PREPARADO | PREPARED CLAMATO

**\$70**

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