

BREAKFAST ~ DESAYUNO

PACKAGES | PAQUETES

AMERICAN | AMERICANO

\$500

Natural yogurt
Yogurt Natural

SEASONAL FRUIT PLATE
PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

Granola
Granola

Homemade jam
Mermelada casera

EGGS TO TASTE (CHOOSE ONE)

HUEVOS AL GUSTO (A ELEGIR UNO)

Simple scrambled eggs
Revueltos sencillos

Mexicans
Mexicanos

Ranchers
Rancheros

Cooked (2 pcs) Fried egg
Cocidos (2 pzs) Huevo frito

DRINKS INCLUDED / BEBIDAS

American Coffee or Cappuccino Coffee or Hot Tea 200 ml

Juice of the day or green juice 160 ml

HEALTHY SALUDABLE

\$420

PLATE OF ASSORTED SEASONAL FRUITS
PLATO DE FRUTAS VARIADAS DE TEMPORADA

Greek Yogurt
Yogurt Griego

Mixed granola
Granola Mixta

Honey
Miel

DRINKS INCLUDED / BEBIDAS INCLUIDAS:

Large green juice, freshly made
Jugo verde grande, recién hecho 150 ml

ITALIAN | ITALIANO

\$350

Large house croissant Nutella
Croissant grande de casa 1 pz

DRINKS INCLUDED / BEBIDAS INCLUIDAS:

Natural juice to taste
Jugo natural al gusto 150 ml

Espresso or Cappuccino Coffee
Café Expreso ó Café Capuchino 50 ml

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 100 gr \$90
Cheese | Queso 100 gr \$40
Avocado | Aguacate 100 gr \$60
Chicken | Pollo 150 gr \$100

Egg pcs | Pza de huevo \$30
Ham | Jamón 100 gr \$30
Mushroom | Champiñón 100 gr \$30
Hash Browns pz \$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



DUNE
RESTAURANT
TULUM

BREAKFAST ~ DESAYUNO

EGGS TO TASTE | HUEVOS AL GUSTO

TRADITIONAL | TRADICIONALES

MEXICANS | MEXICANOS \$280

Scrambled eggs with tomato, onion and green peppers

2 pz de Huevos revueltos con tomate, cebolla, pimientos verdes

RANCHERS | RANCHEROS \$300

Fried eggs on tortilla with beans bathed in red sauce, cream, onion and avocado

2 pz de 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, 2 pz de huevo al gusto

SCRAMBLED OR FRIED | REVUELTO O FRITO \$180

Hash brown potato, beans and roasted tomato | 3 pz de huevo,

Papa hash brown, frijoles y tomate rostizado

OMELETTES

TULUM

2 pz huevo

\$300

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

FLORENTINA

2 pz huevo

\$300

Spinach and parmesan cheese | Espinacas y queso parmesano

VEGGIE

2 pz huevo

\$350

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

DUNE

3 claras de huevo

\$350

White, with mixed seeds, parmesan cheese and mushrooms Blanco, con semillas mixtas, queso parmesano y champiñones

WAFFLES

WITH PROTEIN | CON PROTEÍNA 1 pz de huevo **\$320**

Fried egg, baby sausage, bacon, fried

banana | Huevo frito, salchicha baby, tocino, plátano frito

SWEET | DULCE

1 pz de huevo

\$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, all prices are in local currency and already include taxes.

Cualquier ingrediente que no esté en la descripción tiene un costo extra. Cambio de ingredientes genera un costo adicional todos los precios se encuentran en moneda nacional e incluye impuestos.



DUNE

RESTAURANT
TULUM

12 PM ~ 6 PM

LUNCH

STARTERS | ENTRADAS

GOURMET

GUACAMOLE \$300

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

FRENCH FRIES | PAPAS FRITAS \$350

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

FRENCH FRIES WAGES | PAPAS GAJOS \$350

In cheddar cheese sauce/salsa de queso cheddar

QUESILLO \$300

Melted cheese accompanied with flour tortilla and green or red sauce

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

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

PREMIUM

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, 150 gr de pechuga de pollo a la plancha, aderezo cesar casero, lechuga hidropónica y crispi de parmesano

MIXED FRIED | FRITO MIXTO \$530

Squid, shrimp, octopus and fried fish in semolina, with tartar dressing | 150 gr de Calamar, 80 gr de camarones, 100 gr pulpo y 80 gr de pescado en semolina fritos, con aderezo tartara

TUNA TATAKI | TATAKI DE ATÚN \$450

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

250 gr de Atun sellado con ajonjolí negro, salsa de soya ; servido con mini ensalada mixta con lechuga hidropónica y aderezo de mango

TRADITIONAL CEVICHES CEVICHES 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 cambray, tomate cherry, cebolla, cilantro, pepino, aguacate y aceite sesame

MIXED| MIXTO \$400

(Shrimp, octopus and fish Camarón, pulpo y pescado)

Contienen 150 gramos de proteína

BURGUERS | HAMBURGUESAS

BEEF | RES \$430

With cheese, hydroponic lettuce, onion, tomato, pickles, homemade beef, bacon and fries | 200 gr de Carne, 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 200 gr de 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
todos los precios se encuentran en moneda nacional e incluye impuestos.



DUNE

RESTAURANT
TULUM

LUNCH

TACOS (3pcs | 3pzas)

ARRACHERA 150gr **\$300**

With onion, peppers and side of guacamole.

Con cebolla, pimientos y side de guacamole

CHICKEN | POLLO 150gr **\$280**

With peppers, with onion, cilantro and side guacamole.

| Con pimientos, cebolla, cilantro y side de guacamole

SHRIMP | CAMARONES 150gr **\$360**

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 150gr **\$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.

contienen 150 gramos de proteína

TOASTS | TOSTADAS

FRESH TUNA | DE ATÚN FRESCO **\$420**

With avocado, orange and grapefruit

supremes, sesame sauce, sesame seeds

and soy germ | 150 gr de Atun con

aguacate, supremas de naranja y

toronja, salsa de sesámo, ajonjolí y

germen de soya

DE CEVICHE **\$420**

Octopus, shrimp or fish | 50 gr de Pulpo,

50gr de camarón o pescado

GAMBERI **\$440**

With grilled shrimp and chipotle dressing

| Con 150 gr de Camarones grill y

aderezo de chipotle

AGUACHILE DE CALLO DE HACHA **\$380**

Scallops, with red onion, cucumber,

avocado, radish and aguachile sauce. |

150 gr de Callos de hacha, con cebolla

morada, pepino, aguacate, rabano y

salsa de aguachile.

MAIN DISHES | PLATOS FUERTES

GOURMET

PASTA CASARECCE A LA GENOVESE **\$440**

Fresh tuna, cream and cherry tomato |

Con 150 gr de atún fresco, crema y tomate cherry

CHICKEN BREAST | PECHUGA DE POLLO **\$350**

With potatoes, mayonnaise, ketchup sauce | 200 gr

de Pechuga de Pollo con papas, mayonesa, salsa

catsup

PREMIUM

SEA GRILL(2 PAX). PARRILLA DEL MAR **\$1,250**

Shrimp, mussels clams, squid, octopus, grouper

steak accompanied by grilled vegetables and

rustic mashed potatoes | 80 gr de Camarones,

100 gr de mejillones, 150 gr de almejas, 150 gr de

calamar, 100 gr de 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 | 150 gr de Camarones o

150 gr de arrachera con pimientos,

champiñones, cebolla, side de ensalada mixta y

arroz. Con lechuga hidropónica.

CAMARONES ALIOLI **\$420**

In sarandada sauce, jasmine rice, guacamole

and house salad | 200 gr de Camaron en salsa

sarandada, arroz jazmin, 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, all prices are in local currency and already include taxes. Cualquier ingrediente que no esté en la descripción tiene un costo extra. Cambio de ingredientes genera un costo adicional, todos los precios se encuentran en moneda nacional e incluye impuestos.



DUNE

RESTAURANT
TULUM

LUNCH

GOURMET

BREADED OR GRILLED CHICKEN BREAST
PECHUGA DE POLLO EMPANIZADO O A LA
PARILLA \$350

Accompanied by vegetables, rice and mashed potatoes | 180 gr de pechuga de pollo
Acompañado de vegetales, arroz y puré de papa

FAJITAS

FAJITAS DE POLLO /CHIKEN \$320

With crispy and colorful fresh, peppers, onion, avocado and flour tortillas | 180 gr de pollo,
Con crujientes y coloridos pimientos frescos, cebolla, aguacate y tortillas de harina

FAJITAS DE ARRACHERA/FLANK STEAK \$420

With crispy and colorful fresh, peppers, onion, avocado and flour tortillas | 180 gr de arrachera,
Con crujientes y coloridos pimientos frescos, cebolla, aguacate y tortillas de harina

FAJITAS DE CAMARON/SHRIMP \$400

With crispy and colorful fresh, peppers, onion, avocado and flour tortillas | 150 gr de camaron,
Con crujientes y coloridos pimientos frescos, cebolla, aguacate y tortillas de harina

EXTRAS

Cheese | Queso 150gr **\$40**

Guacamole 100 gr **\$60**

Chicken | Pollo 120 gr **\$100**

Shrimp portion | Camarón porción completa
\$200 150 gr

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

PREMIUM

FILLET OF FLANK STEAK
FILETE DE ARRACHERA \$450

Grilled, served with nopales, rajas with cheese, roasted corn, flank steak fillet, cambrays onions, roasted chillies and roasted tomato with thyme |
200 gr de Arrachera

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 \$500

In chipotle sauce, gratin with fresh mozzarella cheese and cilantro, accompanied with mashed plantains, tarragon cambray potatoes and white rice | 220 gr de corazon de filete de res en salsa de chipotle, gratinados con queso mozzarella fresca y cilantro, acompañado con puré de plátano macho, papas cambray al estragón y arroz blanco

FETUCCINI VONGOLE \$440
With white wine clams, cherry, tomatoes, hydroponic basil and pasley | Con 200 gr de 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 | 200 gr de filete de robalo Con verduras mixtas al romero hidropónico, salsa de limón y puré de papa

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, all prices are in local currency and already include taxes.
Cualquier ingrediente que no esté en la descripción tiene un costo extra. Cambio de ingredientes genera un costo adicional, todos los precios se encuentran en moneda nacional e incluye impuestos.

DINNER ~ CENA

STARTERS | ENTRADAS

GOURMET

EGGPLANT WISHES|
DESEOS DE BERENJENA **\$380**
Roasted eggplant wishes with fresh mozzarella cheese, topped with Italian sauce and gratinated with Parmesan. | Deseos de berenjena rostizadas con queso mozzarella fresca ,bañado en salsa italiana y gratinados con parmesano

MELTED CHEESE | QUESO FUNDIDO **\$380**
Potatoe gnocchi sorrentina style, pomodoro sauce,mozzarella cheese and basilico
Queso fundido con champiñones y tortillas de harina

CAPRESE SALAD | ENSALADA CAPRESE **\$380**
Fresh tomatoe, mozzarella cheese, genovese pesto salad | Ensalada de tomate fresco, 200 gr queso mozzarella, pesto genovese

SPRING ROLL | ROLLO PRIMAVERA **\$360**
Mixed vegetables, wrapped in rice paper with tamarind sauce. Choice; hot or cold | 200 gr de Vegetales mixtos, envueltos en papel de arroz en salsa de tamarindo. A elección; frio o caliente

BONE MARROW WITH ARRACHERA|
TUETANOS CON ARRACHERA **\$320**
Beef marrow bones with arrachera and grilled corn | tuetanos con arrachera y mazorca al grill

PREMIUM

|TOSCANA SALAD ENSALADA TOSCANA **\$420**
With Italian pumpkin and shrimp, tomato, onion, smoked with white wine and pesto genoves
| Con 80 gr de camarones calabaza italiana, tomate, cebolla, perfumados al vino blanco y pesto genoves

TUNA TARTAR | TARTAR DE ATÚN **\$480**
tuna with caviar di lumpo, avocado, soy, sesame oil, lime juice, black sesame and black pepper | 150 gr de atun con caviar di lumpo, aguacate, soya, aceite de sésamo, jugo de lima, ajonjolí negro y pimienta negra

GRILLED OCTOPUS TACOS |
TACOS DE PULPO A LAS BRASA **\$420**
Costeña-style octopus tacos marinated in garlic sauce and Mayan achiote with beetroot tortillas | tacos de pulpo ala costeña marinado en salsa de ajillo y achiote maya,con tortillas de betabel

CHEESE PLATE| PLATO DE QUESOS **\$550**
Blue cheese, goat cheese, brie cheese, smoked and Parmesan | 200 gr de queso azul, queso de cabra, brie queso, ahumado y parmesano

RISOTTO

SEAFOOD | CON MARISCOS **\$540**

Seafood mixed ,cherry tomatoes, parsley, garlic scented with white wine and olive oil | 200 gr de Mariscos mixtos tomates cherry, perejil, ajo perfumados al vino blanco y aceite de olivo

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

RISOTTO WITH ASPARAGUS CREAM | RISOTTO CON CREMA DE ESPARRAGOS **\$480**
Risotto with asparagus cream, finished with mascarpone and Parmesan. | Risotto con crema de esparragos,mantecados con mascarpone y parmesano

NOTE / NOTA



DUNE

RESTAURANT
TULUM

DINNER ~ CENA

FRESH PASTA | PASTAS FRESCAS

PASTA SALVATORE

\$530

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

Con 150 gr de camarones. Ajo, albahaca hidropónica, tomate, crema, flameados al vino blanco

FETUCCINI WITH LOBSTER FETUCCINI CON LANGOSTA

\$750

Cherry Tomatoes, garlic, parsley, flamed with brandy

150 gr de langosta, 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

230 gr de Raviolos en salsa de 4 quesos rellenos de vegetales, calabaza italiana, cebolla, espinacas y hongos porcini

MAIN DISHES | PLATOS FUERTES

GOURMET

PREMIUM

VEGAN BURGER | HAMBURGUESA VEGANA

\$420

With portobello, cheese, tofu, 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

CHICKEN SUPREME | SUPREMA DE POLLO

\$540

Stuffed with spinach, almond, mozzarella cheese and panko, mashed potatoes and green beans buttered as garnish, with

Tamarind sauce |

200 gr de Pollo relleno de espinaca, almendra, queso mozzarella y panko, acompañado de puré de papa y ejotes a la mantequilla. Salsa de tamarindo

SORRENTINA \$420

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

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

SHRIMPS IN MEZCAL | CAMARONES AL MEZCAL

\$670

With a garnish of shallots, cilantro, mashed potatoes, green beans and jazmin rice

| 150 gr de Camarones acompañado de echalotes, cilantro, puré de papa, ejotes y arroz jazmín

TIRADITO DE ATÚN \$480

tuna accompanied with avocado, onion, hydroponic arugula, cherry, cilantro dressing, fried sweet potato ponzu |

100 gr de atun
Acompañado de aguacate, cebolla, arúgula

NOTE / NOTA

Any ingredient that is not in the description has an extra cost. Change of ingredients generates an additional cost, all prices are in local currency and already include taxes.
Cualquier ingrediente que no esté en la descripción tiene un costo extra. Cambio de ingredientes genera un costo adicional, todos los precios se encuentran en moneda nacional e incluye impuestos.



DUNE

RESTAURANT
TULUM

DINNER ~ CENA

PREMIUM

ROBALO FILLET | FILETE DE ROBALO \$530

Alla fiorentina, asparagus, spinach, mushrooms sautéed with parmesan sauce | 200 gr de Robalo

A la florentina, espárragos, espinacas, setas salteadas con salsa parmesana.

BEEF TAGLIATA | TAGLIATA DE RES \$760

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

200 gr de Filete de res acompañado con su salsa málzala 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 tabbouleh, black truffle oil, cherry tomatoes, dehydrated tomato, black olives, with house salad | 200 gr de pulpo

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

TUNA FILLET | FILETE DE ATÚN

\$660

In a white sesame crust with teriyaki, parsley, supreme citrus soy sauce, accompanied with baby vegetables sautéed with ginger and hydroponic mint | 300 gr de filete de Atun en costra de ajonjolí blanco al teriyaki, perejil, salsa de soya suprema de cítricos, acompañados de vegetales baby salteados con jengibre y menta hidropónica

SALMON FILLET | FILETE DE SALMÓN

\$550

in whit wine crusted with fine herbs,spinach pure with baby tarragon vegetables | 200 gr de Salmon al vino blanco en costra de hiervas finas, pure de espinacas con vegetales al testragón baby

GAZPACHO ANDALUZ \$470

Fresh tomato and lobster, cucumber, green pepper accompanied with homemade bread tostones | De tomate fresco y 100 gr langosta, pepino, pimiento verde acompañado de tostones de pan de la casa

DESSERT | POSTRES

VEGAN BROWNIES | BROWNIES VEGANOS

With banana ice cream | Con helado de plátano

\$460 200 grms

CRÈME BRÛLÉE

\$420

TIRAMISÚ

200 grms

\$440

FONDANT DE CHOCOLATE

Whit vainilla ice cream | Con helado de vainilla

\$360 200 grms

CRISPY SOPILLA | SOPILLA CROCANTE

150 grms

Stuffed with banana, walnuts, cinnamon, honey bee and vanilla ice cream | 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, all prices are in local currency and already include taxes.
Cualquier ingrediente que no esté en la descripción tiene un costo extra. Cambio de ingredientes genera un costo adicional todos los precios se encuentran en moneda nacional e incluye impuestos.



DUNE

RESTAURANT
TULUM

DRINKS ~ BEBIDAS

SODA | REFRESCOS

COCA COLA 135 ml	\$80
COCA COLA ZERO 135 ml	\$80
COCA COLA LIGHT 135 ml	\$80
SPRITE 135 ml	\$80
FANTA 135 ml	\$80
GINGER ALE 355 ml	\$80

WATER | AGUAS

AGUA DE PIEDRA 650 ml	\$110
PELLEGRINO 750 ml	\$110
PERRIER 330 ml	\$70
LIMONADA 380 ml	\$80
NARANJADA 380 ml	\$80
PANNA 750 ml	\$90

CRAFT BEER

CERVEZA ARTESANAL

TULUM LAGER 355 ml	\$125
--------------------	-------

TEA | TÉ

TÉ FORTE	\$80
----------	------

Different flavors to choose

Diferentes sabores a elegir

BEER | CERVEZAS

XX LAGER 355 ml	\$85
SOL 355 ml	\$85
TECATE LIGHT 355 ml	\$85
CORONA 355 ml	\$85
VICTORIA 355 ml	\$85
INDIO 355 ml	\$90
BOHEMIA PILSNER 355 ml	\$90
PACIFICO 355 ml	\$85
MODELO NEGRA ESPECIAL 355 ml	\$90
MODELO NEGRA 355 ml	\$100
BOHEMIA VIENNA OSCURA 355 ml	\$100
HEINEKEN 355 ml	\$100

COFFEE | CAFÉS

EXPRESSO DOBLE 60 ml	\$130
CAPPUCCINO 285 ml	\$100
LATTE 360 ml	\$95
AMERICANO 360 ml	\$65
EXPRESSO 30 ml	\$80

JUGO VERDE/ GREEN JUICE	\$110
-------------------------	-------

WINE ~ VINO

ROSÉ | ROSADOS

Grenache Monte Xanic	
Casa Madero V	



150 ml



700 ml

\$1,400
\$1,480

RED | TINTOS

Pinot Noir	\$250	\$830
Merlot	\$250	\$830
Cabernet Sauv	\$250	\$850
Carmenere	\$250	\$850
Montepulciano D'Abruzzo	\$300	\$900
Valpolicella La Dama	\$300	\$900
Casa Madero Merlot		\$1450
Casa Madero Shiraz		\$1390
Casa Madero 3V		\$1480

WHITE | BLANCOS

MEXICO

Casa Madero 2V	
----------------	--



150 ml



700 ml

\$1,480

CHILE

Sauvignon Blanc	\$250	\$830
Chardonay	\$280	\$890

ITALIA

Pinot Grigio Terre del Fohn	\$260	\$870
-----------------------------	-------	-------

PROSECCO - ESPUMOSO

Prosecco	\$300	\$1,250
----------	-------	---------

CHAMPANGNE | CHAMPÁN 750 ml

Veuve Clicquot	\$4,500
Moët Chandon Imperial	\$5,250
Moët Chandon Rosé	\$6,000



DUNE

RESTAURANT
TULUM

DRINKS ~ BEBIDAS

RUM | RON

		
		700 ml
Bacardi Blanco	\$250	\$1,500
Bacardi Añejo	\$250	\$1,500
Capitan Morgan	\$250	\$1,300
Havana 3	\$200	\$1,300
Havana 7	\$250	\$1,800
Havana Añejo Especial	\$200	\$1,300
Malibu Coconut	\$200	\$1,300

TEQUILA

Herradura Reposado	\$300	\$3,000
Herradura Plata	\$280	\$2,450
Don Julio Blanco	\$280	\$2,400
Don Julio Reposado	\$350	\$2,800
Don Julio Añejo	\$350	\$5,760
Don Julio 70	\$300	\$3,800
Hornitos Reposado	\$280	\$2,400
Hornitos Rep. Cristalino	\$300	\$2,500
Hornitos Black Barrel	\$300	\$2,500
Maestro Dobel Diamante	\$300	\$2,400
Don julio añejo 1942		\$12,000
Casa Amigos Reposado	\$300	\$3,000
Casa Amigos Blanco	\$280	\$2,800
Clase azul		\$12,000

MEZCAL

Espiritu L. Ensemble	\$350	\$3,500
Bruxo Joven	\$300	\$2,800
Amarás Joven Espadín	\$300	\$3,000
Amarás Rep. Espadín	\$300	\$3,000
400 Conejos	\$250	\$2,200
Montelobos Tobalá	\$450	\$5,800
Montelobos Ensemble	\$300	\$4,000
Creyente Cuishe	\$380	\$4,500
Unión Espadín	\$260	\$2,000
Sacalagrimas	\$250	\$2,000
Doña Juana	\$350	\$3,200

WHISKY

		
		700 ml
Jw Red Label	\$250	\$1,600
Jw Black Label	\$350	\$3,900
Jack Daniels	\$260	\$2,150
Bulleit Bourbon	\$300	\$2,450
Buchanan's Deluxe	\$300	\$3,500
Chivas Regal 12	\$300	\$2,800

GIN | GINEBRAS

Tanqueray	\$250	\$2,200
Beefeater	\$250	\$1,800
Bombay Sapphire	\$300	\$2,400
Hendricks	\$350	\$2,800

VODKAS

Absolut Azul	\$250	\$1,500
Absolut Lime	\$250	\$900
Smirnoff	\$260	\$1,200
Ketel One	\$260	\$1,800
Stolichnaya	\$250	\$1,500
Grey Goose	\$300	\$2,500
Tito Artesanal	\$300	\$2,500

BERVERAGES | APERITIVOS

Martini Rosso	\$250
Cinzano Xtra Dry	\$250
Jagermeister	\$300
Campari	\$280
Apperol	\$300
Baileys	\$350

DIGESTIVES | DIGESTIVOS

Sambuca Bianco	\$260
Sambuca Nero	\$260
Limoncello	\$250
Frangelico	\$300
Licor 43	\$250
Kahlua	\$250



DUNE

RESTAURANT
TULUM

DRINKS ~ BEBIDAS

AUTHOR'S | DE AUTOR

PINEAPPLE EXPRESS 360 ml **\$380**

Mezcal 400 conejos, pineapple juice, natural syrup, hydroponic mint

| Mezcal 400 conejos, jugo de piña, jarabe natural, menta hidropónica.

JUNGLE BIRD 300 ml **\$380**

Lemon juice, pineapple juice, campari, rum spiced, natural syrup |

Jugo de limón, jugo de piña, campari, ron spiced, jarabe natural

MI AMOR 360 ml **\$380**

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

ROMEO Y JULIETA 360 ml **\$380**

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

GINGER VODKA 365 ml **\$380**

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

BEVERAGES | APERITIVOS

Carajillo	\$300
Expreso Martini	\$380
Negroni	\$380
Campari	\$300
Campari express	\$350
Old fashion	\$350

COCKTAILS | COCTELES

CLASSICS | CLÁSICO

Caipirinha	250ml	\$250
Margarita	250 ml	\$300
Mojito	300 ml	\$300
Piña colada	300 ml	\$300
Daiquiri	300 ml	\$300
Long island	300 ml	\$300
Sangría	300 ml	\$300
Apperol Spritz	300 ml	\$300
Margarita picante	250ml	\$380
Passion Mojito	365 ml	\$380
Cuba Libre		\$300
Moscow mule		\$380

HAPPY HOUR 2X1

4:00 pm - 06:00 pm

(Applies to classic cocktails and national beers)
(Aplica en coctelería clásica y cervezas nacionales)



DUNE
RESTAURANT
TULUM

DRINKS ~ BEBIDAS

COCKTAILS | COCTELES

DAIQUIRI DE SABORES 365 ml

\$350

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

MARGARITA DE SABORES 250 ml

\$350

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

MEZCALITA DE SABORES 250 ml

\$350

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

MEZCALITA 250 ml

\$300

Lemon juice and mezcal
Jugo de limón y mezcal

MIMOSA 120 ml

\$340

Prosecco and orange juice
Prosecco y jugo de naranja

BLOODY MARY 365 ml

\$300

Lemon juice, chirimico and vodka
Jugo de limón, chilimico y vodka

BLOODY CESAR 365 ml

\$300

Lime juice, chirimico, clamato and tequila
Jugo de limón, chilimico, clamato y tequila

EXTRAS

CHELADA 50 ml

\$40

Salt and lemon | Sal y limón

MICHELADA 50 ml

\$50

Salt, lemon and chirimico | Sal, limón y chirimico

OJO ROJO 80 ml

\$40

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

CLAMATO PREPARADO | PREPARED CLAMATO 210 ml

\$50

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

NOTE/NOTA

We accept debit cards, credit cards and bank transfers, dollars at the exchange rate published in the .
Aceptamos tarjeta de debito, credito y transferencias bancarias, dolares al tipo de cambio publicado en el DOF

VINOS RESERVA DE LA CASA~ HOUSE RESERVE WINES

SELECTION MEXICO, PARRAS DE LA FUENTE, COAHUILA

Discover the richness of the Wines from Viñedos de Parras, Coahuila. Each bottle reflects the tradition and commitment of our winemakers, offering unique flavors that celebrate our Mexican wine heritage. | Descubre la riqueza de los Vinos de Viñedos de Parras, Coahuila. Cada botella refleja la tradición y el compromiso de nuestros viticultores, ofreciendo sabores únicos que celebran nuestra herencia vinícola Mexicana

RED WINES | TINTOS

CASA MADERO MERLOT **\$1,450 MXN**
Fresh and complex with aromas of red fruits, blackberries, and flowers. Notable aromas of red roses, violets, plums, strawberries, walnuts, and cocoa | Fresco y complejo con aromas de frutos rojos, bayas negras y flores. Destacan los aromas de rosas rojas, violetas, Ciruelas, fresas, nueces y cacao.

CASA MADERO 3V **\$1,480 MXN**
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo
Elegant, with red and black fruit, red roses, lavender, and violet, accompanied by spicy notes and forest aromas. With a background of toasted wood, walnuts, and cocoa | Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo Elegante, a frutos rojos y negros, rosas rojas, lavanda y violeta, acompañados de notas especiadas y bosque. Con un fondo de madera tostada, nueces y cacao.

PARVADA RESERVA **\$2,800 MXN**
40% Cabernet Sauvignon + 40% Syrah + 20% Tempranillo parvada Reserva is a wine blend aged for 12 months in oak barrels | 40% Cabernet Sauvignon + 40% Syrah + 20% Tempranillo parvada Reserva es un blend de vino con 12 meses en barrica.

PARVADA CARDENAL **\$1,450MXN**
50% Caladoc + 50% Malbec ayoung wine, without oak aging, that expresses the great fruitiness of the varieties involved in the blend; from Caladoc | 50% Caladoc + 50% Malbecvino joven, sin crianza en barrica que expresa gran frutalidad de las variedades que participan en la mezcla; de Caladoc, somos únicos en el cultivo de la variedad Caladoc en todo el Valle de Parras

WHITE | BLANCO

PARVADA 2023 **\$1,430 MXN**
60% Verdejo + 25% Chardonnay + 15% Sauvignon Blanc a young, fresh, and aromatic white wine, with a deep and smooth mouthfeel, perfect to enjoy cool. | 60% Verdejo + 25% Chardonnay + 15% Sauvignon Blanc
Vino blanco joven, fresco y aromático, boca profunda y untoso, ideal para consumir frío.

CASA MADERO 2V **\$1,450 MXN**
Chardonnay, Chenin Blanc.
Intense aroma of tropical fruits and flowers. Lychees, guavas, syrup, apple, peaches, melon, and acacia flowers, jasmine, and tuberoses | Chardonnay, Chenin Blanc.
Intenso aroma de frutos tropicales y flores. Lichis, guayabas, almíbar, manzana,

ROSÉ | ROSADOS

CASA MADERO ROSADO V **\$1,450MXN**
Smooth and refreshing entry, reflecting aromas of fruits and flowers. Strawberries, mango, pomegranate, roses. Long-lasting on the palate with great harmony, perfect to enjoy chilled | Entrada suave y refrescante, reflejando los aromas de frutos y flores. Fresas, mango, granada, rosas. Permanente en boca con gran armonía, ideal para consumir frío. duraznos, melón y flores de acacia, jazmín y nardos.

ROSADO PARVADA **\$1,400 MXN**
50% Caladoc + 50% Malbec.
This rosé is a dry wine, sugar-free, young, and fresh, perfect to enjoy chilled. / 50% Caladoc + 50% Malbec. Este rosado es un vino seco, sin azúcar, joven y fresco, ideal para consumir frío

DUNE

VERTICAL FARM



FRESH, HEALTHY, AND SUSTAINABLE: HYDROPONIC SALADS

Frescas, Saludables y Sostenibles: Ensaladas Hidropónicas

MIXED SALAD
ENSALADA MIXTA
\$280



Hydroponic lettuce, avocado, pepper, tomato, onion, cucumber, avocado pearls and corn kernels. lechuga hidropónica, aguacate, pimiento, tomate, cebolla, pepino, perlas de aguacate y granos de elote

CITRUS SALAD WITH GOAT CHEESE
ENSALADA CITRICA CON QUESO DE CABRA
\$320



Hydroponic lettuce, orange, grapefruit, strawberry, caramelize walnut and tequila vinaigrette. lechuga hidropónica, naranja, toronja, fresa, nuez caramelizada y vinagreta de tequila.

WARM SALAD WITH ESCALIVADA VEGETABLES
ENSALADA TIBIA CON ESCALIVADA DE VEGETALES
\$300



Hydroponic mixed lettuce, italian pumpkin, eggplant, onion, tomato, carrot, tofu cheese with peanut dressing and amaranth. lechugas hidropónicas mixtas, calabaza italiana, berengena, cebolla, tomate, zanahoria, queso de tofu con aderezo de cacahuate y amaranto.

PORTOBELLO WRAP WITH PAPAYA RELISH
WRAP DE PORTOBELLO CON RALISH DE PAPAYA
\$320



Hydroponic fresh lettuce dressed with mango sauce, papaya relish, melon, sweet corn, shallots wrapped with rice paper, accompanied with house-made guacamole.. lechuga hidropónica fresca aderezada con salsa de mango, ralish de papaya, melon, elote dulce y echalots envueltos con papel de arroz, acompañados con guacamoles de la casa

DRESSING TO CHOOSE/ ADEREZO A ELEGIR

- PEANUT/CACAHUATE
 - JAMAICA
 - MANGO
- CITRUS VINAIGRETTE WITH TEQUILA/VINAGRETA DE CITRICOS AL TEQUILA



All the lettuces and microgreens used in the dishes are harvested from our hydroponic garden within the Dune Boutique Hotel, ensuring proper cultivation and harvesting. The benefits of consuming hydroponic foods are due to their high nutritional and water content, which helps regulate blood sugar levels, lower high cholesterol, regulate blood pressure, and promote the formation of new blood, among others. Since more than 90% of their structure is composed of water, they are rich in vitamins A, E, C, K, B1, B12, and have a high content of calcium, magnesium, sodium, and potassium. Todas las lechugas y microgreens utilizados en los platillos son cosechados en nuestro huerto hidropónico dentro del hotel dune boutique, asegurándonos su correcto cultivo y cosecha. los beneficios de consumir alimentos hidropónicos son por su alto contenido nutricional y de agua que ayuda a regular los niveles de azúcar en sangre y disminuye el colesterol alto, regula la presión sanguínea al igual que promueve la formación de sangre nueva entre otros, ya que más del 90% de su estructura está compuesta por agua son ricas en vitaminas A, E, C, K, B1, B12, alto contenido de calcio, magnesio, sodio y potasio.



DUNE

RESTAURANT
TULUM

DINNER ~ CENA

CORTES DE CARNE | CUTS OF MEAT.

NEW YORK

\$1,150



340 gr New york marinated with Himalayan pink salt, rosemary oil, and served with sides and sauce of your choice 350 gr new york marinado con sal rosa del himalaya, aceite de romero y guarniciones con salsa a elegir

RIB-EYE STEAK

\$1,250



340 gr Rib-eye Seasoned with smoked salt, olive oil, and served with sides and sauce of your choice. 400 gr Rib-eye salpimentado con sal ahumada, aceite de olivo y guarniciones con salsa a elegir

FLAT IRON STEAK

\$790



300 gr Flat iron steak marinated with house chimichurri sauce and served with sides and sauce of your choice. marinado con salsa chimicurri

PICAHNA A LA PARILLA

\$690

250 gr Picahna Marinated with Himalayan pink salt and served with sides and sauce of your choice. 300 gr de picahna marinada con sal rosa del himalaya y guarniciones con salsa a elegir

GUARNICION Y SALSAS | SIDE DISH AND SAUCES.

GUARNICIONES

(2 to choose | 2 a elegir)

ROSEMARY CAMBRAY POTATOES | PAPAS CAMBRAY AL ROMERO

CAMBRAY ONIONS| CEBOLLITAS CAMBRAY

MASHED POTATOES, CARAMELIZED RED ONION WITH TRUFFLE OIL
| PURE DE PAPA, CEBOLLA
MORADA CARAMELIZADA CON ACEITE DE TRUFA

BABY VEGETABLES WITH ESTRAGON|
VEGETALES BABYS SALTEADOS AL ESTRAGON

SWEET POTATO MASH| PURE DE CAMOTE

ASPARAGUS IN BUTTER WITH GARLIC |
ESPARRAGOS A LA MANTEQUILLA CON AJO

SALSAS

(2 to choose | 2 a elegir)

SAUCE BASED ON MEAT JUICE |SALSA A BASE DE JUGO DE CARNE

ROBERTINA SAUCE |SALSA ROBERTINA

RED WINE SAUCE | SALSA DE VINO TINTO

ESPAÑOLA SAUCE |SALSA ESPAÑOLA

NOTE / NOTA

Any ingredient that is not in the description has an extra cost. Change of ingredients generates an additional cost, all prices are in local currency and already include taxes.
Cualquier ingrediente que no esté en la descripción tiene un costo extra. Cambio de ingredientes genera un costo adicional, todos los precios se encuentran en moneda nacional e incluye impuestos.