

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 \$320

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

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

PANCAKES (3 PCS | 3PZAS) \$260

With honey and homemade cardamom jam

Con miel y mermelada casera de cardamomo

SCRAMBLED OR FRIED | REVUELTO O FRITO \$200

Hash brown potato, beans and roasted tomato | 2 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 cheese | Espinacas y queso

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, cheese and mushrooms
Blanco, con semillas mixtas, queso y champiñones

WAFFLES

WITH PROTEIN | CON PROTEÍNA¹ 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

AVOCADO TOATS

TOSTADAS DE AGUACATE

\$280

Toasted bread, avocado with eggs of your choice | Pan tostado, aguacate, 2 pz de huevo al gusto

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.

Nuestros platos están elaborados con ingredientes frescos, por lo que nuestros ingredientes puede variar dependiendo de la temporada. Our dishes are made with fresh ingredients, so the ingredients may vary depending on the season.



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 cheese
Con trufa blanca y queso

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, cheese veils, Cherry tomato, grilled chicken breast, homemade cesar dressing, hydroponic lettuce and cheese crispi | Con crutones, velos de queso, tomate cherry, 150 gr de pechuga de pollo a la plancha, aderezo cesar casero, lechuga hidropónica y crispi de queso

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 chambray, 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

Nuestros platos están elaborados con ingredientes frescos, por lo que nuestros ingredientes puede variar dependiendo de la temporada

Our dishes are made with fresh ingredients, so the ingredients may vary depending on the season.



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.

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.

Nuestros platos están elaborados con ingredientes frescos, por lo que nuestros ingredientes puede variar dependiendo de la temporada
Our dishes are made with fresh ingredients, so the ingredients may vary depending on the season.



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 tortillas | 180 gr de pollo,

Con crujientes y coloridos pimientos frescos, cebolla, aguacate y tortillas de maiz

FAJITAS DE ARRACHERA/FLANK STEAK \$420

With crispy and colorful fresh, peppers, onion, avocado and tortillas | 180 gr de arrachera,

Con crujientes y coloridos pimientos frescos, cebolla, aguacate y tortillas de maiz

FAJITAS DE CAMARON/SHRIMP \$400

With crispy and colorful fresh, peppers, onion, avocado and tortillas | 150 gr de camaron,

Con crujientes y coloridos pimientos frescos, cebolla, aguacate y tortillas de maiz

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

Aguacate \$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 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 fresco 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.

Nuestros platos están elaborados con ingredientes frescos, por lo que nuestros ingredientes pueden variar dependiendo de la temporada. Our dishes are made with fresh ingredients, so the ingredients may vary depending on the season.



DUNE

RESTAURANT
TULUM

7 PM ~ 11 PM

DINNER ~ CENA

STARTERS | ENTRADAS

GOURMET

EGGPLANT WISHES|

DESEOS DE BERENJENA

\$380

Roasted eggplant wishes with fresh cheese, topped with pomodoro sauce. | Deseos de berenjena rostizadas con queso fresco, bañado en salsa Pomodoro

MELTED CHEESE | QUESO FUNDIDO

\$380

Melted cheese with mushrooms and flour tortillas
Queso fundido con champiñones y tortillas de harina

COUNTRY-STYLE SOUP| SOPA CAMPESINA

\$320

Corn cream soup with poblano pepper, crispy leeks, fresh cheese, garlic croutons, and aromatic herbs | crema de elote con chile poblano, poro frito, queso fresco, crutones de ajo y hierbas de olor

BONE MARROW WITH ARRACHERA|

TUETANOS CON ARRACHERA

\$320

Beef marrow bones with arrachera and grilled corn
| tuetanos con arrachera y mazorca al grill

PREMIUM

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

CONUNTRY SALAD|ENSALADA DE CAMPO

\$400

With shrimp in basil sauce, white Merlot peas, zucchini, tomato, onion, green beans, and nopales | con camarones en salsa de albahaca, guisanes al merlot blanco, calabacin, tomate, cebolla, ejotes y nopales.

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 cheese and mushroom cream | Mantecados con queso y crema de seta

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

Nuestros platos están elaborados con ingredientes frescos, por lo que nuestros ingredientes puede variar dependiendo de la temporada
Our dishes are made with fresh ingredients, so the ingredients may vary depending on the season.



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

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

MAIN DISHES | PLATOS FUERTES

GOURMET

PREMIUM

VEGAN BURGER | HAMBURGUESA VEGANA

\$420

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

Con portobello, sustituo de queso a base de plantas, mayonesa de zanahoria, chip de camote, papa, betabel, calabaza italiana, zanahoria, lentejas y quinoa

CHICKEN SUPREME | SUPREMA DE POLLO

\$540

Stuffed with spinach, almond, cheese and panko, mashed potatoes and green beans buttered as garnish, with Tamarind sauce |

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

SORRENTINA **\$420**

Potatoe gnocchi sorrentina style, pomodoro sauce, cheese and basilico

250 gr de Gnocchi de papa a la sorrentina, salsa pomodoro, queso y 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.

Nuestros platos están elaborados con ingredientes frescos, por lo que nuestros ingredientes pueden variar dependiendo de la temporada
Our dishes are made with fresh ingredients, so the ingredients may vary depending on the season.



DUNE

RESTAURANT
TULUM

DINNER ~ CENA

PREMIUM

ROBALO FILLET | FILETE DE ROBALO \$530

A la florentina, seasonal vegetables , spinach, mushrooms sautéed with wine white sauce | 200 gr de Robalo a la florentina, vegetales de temporada, espinacas, setas salteadas con salsa vino blanco

BEEF TAGLIATA | TAGLIATA DE RES \$760

Beef fillet accompanied with marsala sauce served with hydroponic arugula sweet potato puree, cherry tomatoes, cheese, balsamic reduction and cambray potato | 200 gr de Filete de res acompañado con su salsa mársala servido con pure de camote arúgula hidropónica, tomates cherry, queso reducción de balsámico y papa cambray

TATEMATED OCTOPUS | PULPO TATEMADO \$480

Accompanied by seasonal vegetables, fresh hydroponic salad, and cilantro-cauliflower hummus. | 200 gr de pulpo Acompañado con vegetales de temporada, ensalada fresca hidropónica y humus de cilantro y coliflor

TUNA FILLET | FILETE DE ATÚN

\$660

In a white sesame crust with teriyaki, parsley, supreme citrus soy sauce, accompanied with seasonal 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 de temporada salteados con jengibre y menta hidropónica

SALMON FILLET | FILETE DE SALMÓN

\$550

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

DESSERT | POSTRES

VEGAN BROWNIES | BROWNIES VEGANOS

With banana ice cream | Con helado de plátano

\$460

200 grms

CRÈME BRÛLÉE

\$420

TIRAMISÚ

\$440

200 grms

FONDANT DE CHOCOLATE

Whit vainilla ice cream | Con helado de vainilla

\$360

200 grms

CRISPY SOPILLA | SOPILLA CROCANTE

Stuffed with banana, wallnuts, cinnamon, honey bee and vanilla ice cream | Rellenas de banana, nueces, canela, miel de abeja, con helado de vainilla

\$340

150 grms

MAJA BLANCO

with cinnamon and coconut crisp. | majar blanco con canela y crocante de coco

\$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.

Nuestros platos están elaborados con ingredientes frescos, por lo que nuestros ingredientes puede variar dependiendo de la temporada. Our dishes are made with fresh ingredients, so the ingredients may vary depending on the season.



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

WHITE | BLANCOS

MEXICO

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

	
150 ml	700 ml
	\$1,480

RED | TINTOS

Pinot Noir	\$250
Merlot	\$250
Cabernet Sauv	\$250
Carmenere	\$250
Montepulciano D'Abruzzo	\$300
Valpolicella La Dama	\$300
Casa Madero Merlot	
Casa Madero Shiraz	
Casa Madero 3V	

\$830
\$830
\$850
\$850
\$900
\$900
\$900
\$1450
\$1390
\$1480

CHILE

Sauvignon Blanc	
Chardonay	

\$250	\$830
\$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. Ensamble	\$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 Ensamble	\$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, chirimico 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~

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



@DUNEVERTICALFARM



FRESH, HEALTHY, AND SUSTAINABLE: HYDROPONIC SALADS

Frescas, Saludables y Sostenibles: Ensaladas Hidropónicas

MIXED SALAD
ENSALADA MIXTA
\$280



Hydroponic lettuce,
avocado,pepper,tomato,onion,cucumber,avoca
do pearls and corn kernels.lechuga
hidroponica,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
d walnut and tequila vinaigrette.lechuga
hidroponic,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 hidroponicas mixtas,calabaza
italiana,berengena,cebolla,tomate,zanahoria,que
so tofu con aderezo de cacahuete y amaranto.

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



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

EXTRAS

Cheese Queso	150gr	\$40
Guacamole	100 gr	\$60
Chicken Pollo	120 gr	\$100
Shrimp portion Camarón porción completa	150 gr	\$200
Aguacate avocado		\$60

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 hidroponico dentro del hotel dune boutique, asegurandonos su correcto cultivo y cosecha. Los beneficios de consumir alimentos hidroponicos son por su alto contenido nutricional y de agua que ayuda a regular los niveles de azucar en sangre y disminuye el colesterol alto, regula la presion sanguinea al igual que promueve la formacion de sangre nueva entre otros, ya que mas del 90% de su estructura esta 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 340 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 olive oil, and served with sides and sauce of your choice. 340 gr Rib-eye sasonado en 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 chimicurde la casa y guarniciones con salsa a elegir

PICANHA A LA PARRILLA

\$690

250 gr Picanha Marinated with Himalayan pink salt and served with sides and sauce of your choice. 250 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

SEASONAL VEGETABLES WITH ESTRAGON|
VEGETALES DE TEMPORADA SALTEADOS AL
ESTRAGON

SWEET POTATO MASH| PURE DE CAMOTE

ASPARAGUS IN BUTTER WITH GARLIC |
ESPARRAGOS A LA MANTEQUILLA CON AJO
(DE TEMPORADA| SEASONAL)

SALSAS

(2 to choose | 2 a elegir)

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.

Nuestros platos están elaborados con ingredientes frescos, por lo que nuestros ingredientes puede variar dependiendo de la temporada
Our dishes are made with fresh ingredients, so the ingredients may vary depending on the season.



DUNE
RESTAURANT
TULUM



VEGAN OPTION | OPCIONES VEGANAS

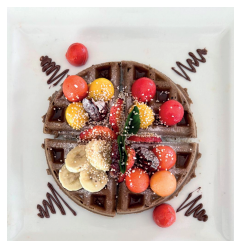
BREAKFAST | DESAYUNO

VEGAN CACAO WAFFLES | WAFFLES VEGANOS DE CACAO

\$245

**with seed flour and cacao, served
with seasonal fruit, nuts, and
amaranth.**

con harina de semillas y cacao,
servidos con fruta de temporada,
nueces y amaranto

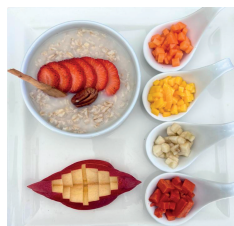


OATMEAL AND SEASONAL FRUIT BOWL | TAZON DE AVENA Y FRUTA DE TEMPORADA

\$135

**Oatmeal with plant-based milk,
accompanied by seasonal fruits and
toppings**

Avena con leche vegetal, acompañado
de fruta de temporada y toppings



VEGAN CHILAQUILES |CHILAQUILES VEGANOS

\$255

**Red or green with, onion,
coriander ,avocado and
vegan cheese**

Rojos o verdes con cebolla
,cilantro ,aguacate y queso
vegano



CAULIFLOWER HUMMUS BRUSCHETTA | BRUSCHETTA DE HUMUS DE COLIFLOR \$235

**Cauliflower, coriander,sesame hummus,
with avocado pearls, vegan cheeses, sun-dried
tomato, cherry tomatoes, hydroponic salad of
the house**

humus de coliflor,cilantro y sesame,con perlas
de aguacate, quesos veganos,tomate
deshidratado ,tomate cherry y en salada
hidroponica 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

Nuestros platos están elaborados con ingredientes frescos, por lo que nuestros ingredientes puede variar dependiendo de la temporada

Our dishes are made with fresh ingredients, so the ingredients may vary depending on the season.



DUNE

RESTAURANT
TULUM



VEGAN OPTION | OPCIONES VEGANAS

LUNCH | ALMUERZO

TACOS VEGANOS

\$280

Served with mixed vegetables ,peppers, onions, coriander, Beet tortilla ,and a side of guacamole

| Con pimientos, cebolla, cilantro y side de guacamole, vegetales mixtos en tortilla de betabel.

VEGAN BURGER | HAMBURGUESA VEGANA

\$420

With portobello, vegan cheese, carrot mayonnaise, sweet potato chip, potato, beet, Italian pumpkin, carrots, Lentil and quinoa plant-based patty.

| Con portobello, sustituto de queso a base de plantas , mayonesa de zanahoria, chip de camote ,papa, betabel, calabaza italiana, zanahoria, lentejas y quinoa

PORTOBELLO FAJITAS | FAJITAS DE PORTOBELLO

\$280

With portobello mixed vegetables ,peppers, onions, coriander, a side of guacamole and Beet tortilla

| Portobello con pimientos, cebolla morada, cilantro y side de guacamole, vegetales mixtos con tortillas de betabel

VEGAN BAGUETTE | BAGUETTE VEGANO

\$250

Vegan Baguette with zucchini, eggplant, avocado, carrot mayonnaise, Hydroponic lettuce, onion, tomato, and cucumber. served with potato wedges and carrot mayonnaise, and vegan cheese.

| con calabaza italiana, berenjenas, aguacate, mayonesa de zanahoria, y queso vegano, lechuga hidropónica, cebolla, tomate y pepino, acompañado de papas gajo y mayonesa de zanahoria.

DINNER | CENA

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; frío o caliente

MILPA SALAD | ENSALADA MILPA

\$330

With Italian pumpkin , tomato, onion, flamed with white wine and basil sauce | calabaza italiana, tomate, cebolla, ejotes, flameados al merlot y salsa de albahaca vegana.

PROVENZAL CAULIFLOWER IN PIQUILLO PEPPER SAUCE | COLIFLOR PROVEZA EN SALSA PIQUILLOS

\$350

Provençal-style cauliflower in piquillo pepper sauce, Kalamata black olives, spinach polenta, delicately scented with white truffle. | Coliflor provenzal en salsa de piquillos, aceitunas negras kalamata, poleta con espinacas, perfumada a la trufa blanca.

POBLANO PEPPER | CHILES POBLANOS

\$320

poblano pepper stuffed with plantains ,nuts, served with house-made sauce. | Rellenos de plátano macho nueces y acompañado de salsa de la casa

POSTRES

VEGAN BROWNIES | BROWNIES VEGANOS

With banana ice cream | Con helado de plátano

\$460

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

Nuestros platos están elaborados con ingredientes frescos, por lo que nuestros ingredientes pueden variar dependiendo de la temporada. Our dishes are made with fresh ingredients, so the ingredients may vary depending on the season.