

## BREAKFAST ~ DESAYUNO

### PACKAGES | PAQUETES

#### AMERICAN | AMERICANO

\$490

**Natural yogurt**

Yogurt Natural 120 grms

**SEASONAL FRUIT PLATE**  
**PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA**

**Granola**

Granola 80 grms

**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 \$295

**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 \$195

**Hash brown potato, beans and roasted tomato** | 2 pz de huevo,

Papa hash brown, frijoles y tomate rostizado

#### OMELETTES

##### TULUM 2 pz huevo

**\$295**

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

##### FLORENTINA 2 pz huevo

**\$295**

**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 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

#### 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.

## LUNCH & DINNER

### STARTERS | ENTRADAS

#### GUACAMOLE

\$295

**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

#### 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

#### MELTED CHEESE | QUESO FUNDIDO

\$380

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

#### 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

#### 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

#### GRILLED OCTOPUS TACOS |

##### TACOS DE PULPO A LAS BRASA

\$420

**Costeña-style octopus tacos marinated in garlic sauce and Mayan achiote with beetroot** |

tacos de pulpo ala costeña marinado en salsa de ajillo y achiote maya, con tortillas de

#### BONE MARROW WITH ARRACHERA|

##### TUETANOS CON ARRACHERA

\$320

**Beef marrow bones with 150 grams of arrachera and grilled corn** |

tuetanos con 150 gramos de arrachera y mazorca al grill

### 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 & DINNER

### MAIN DISHES | PLATOS FUERTES

#### 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

#### 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

#### 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

#### CAMARONES ALIOLY

**\$420**

**In sarandada sauce, jasmine rice, guacamole and house salad** | 200 gr de Camaron en salsa

sarandeada, arroz jazmin, guacamole y ensalada de la casa

#### 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 hiervas finas, pure de espinacas con vegetales al tetrágón

#### 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

#### 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 arróz 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 hidropónica, tomate cherry, adrezo de cilantro

#### 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 & DINNER

### 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 maiz

#### FAJITAS DE ARRACHERA/FLANK STEAK \$410

**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 \$390

**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**

#### BREAKED 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

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

**With potatoes, mayonnaise, ketchup sauce** | 200 gr  
de Pechuga de Pollo con papas, mayonesa, salsa  
catsup

#### 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

#### BEEF FILLET HEART CORAZÓN DE FILETE DE RES \$490

**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

#### 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

### 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

## LUNCH & DINNER

### 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

### 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

### PASTA CASARECCE A LA GENOVESE \$440

**Fresh tuna, cream and cherry tomato** |  
Con 150 gr de atún fresco, crema y tomate cherry

## 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

## 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**

**Sautéed in butter,finished whit a delicate cheese amd mushroom cream**  
| suavemente salteados en una crema de queso y setas

## 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 ~10PM

## LUNCH & DINNER

### TACOS (3pcs | 3pzas)

**ARRACHERA** 150gr **\$295**

**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 **\$293**

**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.

### TRADITIONAL CEVICHE CEVICHE TRADICIONALES

**SHRIMP | CAMARÓN** **\$350**

**OCTOPUS | PULPO** **\$360**

**FISH | PESCADO** **\$310**

**VEGETARIAN**

**VEGETARIANO** **\$350**  
**Chambay onion, cherry tomato, onion, cilantro, cucumber, avocado and sesame oil** Cebolla chambay, 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 & DINNER

### 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 smoked salt, olive oil, and served with sides and sauce of your choice.** 340 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 chimichurri de la casa y guarniciones con salsa a elegir

#### PICAHNA A LA PARILLA

\$690

**250 gr Picahna 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 pueden variar dependiendo de la temporada. Our dishes are made with fresh ingredients, so the ingredients may vary depending on the season.

# 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  
\$290



**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



## VEGAN OPCION | 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 | BOWL 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



#### CHILAQUILES VEGAN |CHILAQUILES VEGANOS

\$255

**Red or green with, onion, and  
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, and sesame hummus,  
with avocado pearls, vegan cheeses, sun-dried  
tomato, cherry tomatoes, hydroponic salad of  
the house**

hummus 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 OPCION| OPCIONES VEGANAS

### TACOS VEGANOS

\$280

**With mixed vegetables ,peppers, with onion, cilantro and side guacamole, mixed vegetables and Beet tortilla** | Con pimientos, cebolla, cilantro y side de guacamole, vegetales mixtos en tortilla de betabel.

### VEGAN BURGER |HAMBURGUESA VEGANA

\$420

**With sourdough bread, plant-based cheese, carrots,lentilsand quinoa, sweet potato chip,beet, italian pumpkin carrot mayonnaise**

| Con pan de masa madre ,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 mixed vegetables ,peppers, onion, cilantro ,side guacamole and Beet tortilla** | Portobello con pimientos, cebolla morada, cilantro y side de guacamole, vegetales mixtos con tortillas de betabel

### VEGAN BAGUETTE | BAGUETTE VEGANO

\$235

**Vegan Baguette with zucchini, eggplant, avocado, carrot mayo, and vegan cheese.** | con calabaza italiana, berenjenas, aguacate,mayonesa de zanahoria, y queso a base de plantas

### 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, polenta with spinach, 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 platano 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 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 & DINNER

### DESSERT | POSTRES

#### VEGAN BROWNIES | BROWNIES VEGANOS

**With banana ice cream** | Con helado de plátano

**\$460**

200 grms

#### CHURROS ARTESANALES

**Whit vainilla ice cream** | Con helado de vainilla

**\$270**

200 grms

#### CRISPY SOPILLA | SOPILLA CROCANTE

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

**\$340**

150 grms

#### HOMEMADE VANILLA ICECREAM

HELADO DE VAINILLA CASERO

**\$260**

#### FRIED ICECREAM

HELADO FRITO

**\$290**

#### BROWNIES

**\$350**

#### CRÈME BRÛLÉE

**\$420**

#### TIRAMISÚ

**\$440**

200 grms

### 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                                                                             |

### 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

\$329 MXN

#### **PINEAPPLE EXPRESS** 360 ml

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

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

#### **JUNGLE BIRD** 300 ml

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

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

#### **MI AMOR** 360ml

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

#### **ROMEO Y JULIETA** 360 ml

**Gin, lemon, cucumber puree, fresh hydroponic rosemary | Ginebra,**

limón, puré de pepino, romero hidropónico fresco

#### **GINGER VODKA** 365 ml

**Vodka, ginger, lemon juice, hydroponic rosemary, ginger ale |**

Vodka, jengibre, jugo de limón, romero hidropónico, ginger ale

### BEVERAGES | APERITIVOS

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Carajillo       | \$215 |
| Expreso Martini | \$215 |
| Negroni         | \$215 |
| Campari         | \$199 |
| Campari express | \$210 |
| Old fashion     | \$210 |

### COCKTAILS | COCTELES

#### CLASSICS | CLÁSICO

\$199 MXN

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



**DUNE**  
RESTAURANT  
TULUM

## DRINKS ~ BEBIDAS

### COCKTAILS | COCTELES

**DAIQUIRI DE SABORES** 365 ml

**\$199**

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

**MARGARITA DE SABORES** 250 ml

**\$199**

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

**MEZCALITA DE SABORES** 250 ml

**\$199**

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

**MEZCALITA** 250 ml

**\$199**

**Lemon juice and mezcal**  
Jugo de limón y mezcal

**MIMOSA** 120 ml

**\$195**

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

**BLOODY MARY** 365 ml

**\$215**

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

**BLOODY CESAR** 365 ml

**\$215**

**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~

### 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