



DUNE
RESTAURANT
TULUM

8 AM ~ 11 AM

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
2 pz de Huevos fritos sobre tortilla con frijol bañado en salsa roja, crema y cebolla

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.



DUNE

RESTAURANT
TULUM

12 PM ~10PM

MENÚ

STARTERS | ENTRADAS

GUACAMOLE

With tortilla chips and pico de gallo

Con totopos y pico de gallo

\$295

GUACAMOLE CON ARRACHERA

With tortilla chips and skirt steak

Con totopos y 100 grs de arrachera.

\$315

FRENCH FRIES | PAPAS FRITAS

With White truffle and cheese

Con trufa blanca y queso

\$350

FRENCH FRIES WAGES | PAPAS GAJOS

In cheddar cheese sauce/salsa de queso cheddar

\$350

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

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

CRISPY SHRIMP|

CAMARONES ROCA

\$380

Tempura Shrimp Crispy and fresh, served with our house dressing..

150gr Camarones pasados en tempura Crujientes y frescos, con aderezo de la casa

NOTE / NOTA

Any ingredient that is not in the description has an extra cost. Change of ingredients generates an additional cost

Cualquier ingrediente que no esté en la descripción tiene un costo extra. Cambio de ingredientes genera un costo adicional 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.



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 trestragón

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 arroz jazmin

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

MIXED FRIED | FRITO MIXTO
\$530

Squid, shrimp, and fried fish in semolina, whole fish with Tempura vegetables and tartar dressing | 450 gr de Calamar, 150 gr de camarones, y 150 gr de pescado en semolina fritos, 300gr pescado entero con verduras en tempura y aderezo tartara .

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.



MAIN DISHES | PLATOS FUERTES

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

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 cambay 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 cambay 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 cambay, chile toreado y tomate asado al tomillo

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

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

MENÚ

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

MENÚ

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

MENÚ

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)

SALSAS

(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)

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

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,avocado 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,caramelized walnut and tequila vinaigrette.lechuga hidroponica,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,queso de tofu con aderezo de cacahuete y amaranto.

PORTOBELLO WRAP WITH PAPAYA RELISH
WRAP DE PORTOBELLO CON RELISH 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.. 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 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

MENÚ

DESSERT | POSTRES

VEGAN BROWNIES | BROWNIES VEGANOS
With banana ice cream | Con helado de plátano
\$460 200 grms

CHURROS ARTESANALES
With 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

HELADO ARTESANAL | HOMEMADE ICE CREAM
HOMEMADE VANILLA ICECREAM
Helado de vainilla casero
\$260

TRADITIONAL MARQUESITA | MARQUESITA TRADICIONAL
\$185

**Crispy wafer filled with Edam cheese,
Served with chocolate or dulce de leche and seasonal fruit.**
Oblea crujiente rellena de queso de bola,
acompañada de chocolate o dulce de leche y fruta de temporada.

FRIED ICECREAM
Helado Frito
\$290

BROWNIES
\$350

CRÈME BRÛLLÉE
\$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

MUNDO MAYA IPA 355 ml	\$135
MUNDO MAYA LAGER	\$135
MUNDO MAYA PALE ALE	\$135

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 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

RED | TINTOS

Pinot Noir	\$250	\$830
Merlot	\$250	\$830
Cabernet Sauv	\$250	\$850
Carmenere	\$250	\$850
Casa Madero Merlot		\$1450
Casa Madero Shiraz		\$1390
Casa Madero 3V		\$1480

WHITE | BLANCOS

Casa Madero 2V MEXICO		
Sauvignon Blanc	150 ml	700 ml
Chardonnay	\$250	\$830
Pinot Grigio	\$280	\$890
	\$260	\$870

PROSECCO - ESPUMOSO

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

CHAMPAGNE | CHAMPÁN 750 ml

Veve Clicquot	\$4,500
Moet Chandon Imperial	\$5,250
Moet Chandon Rosé	\$6,000



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		\$11,900
Casa Amigos Reposado	\$300	\$3,000
Casa Amigos Blanco	\$280	\$2,800
Clase azul		\$11,900

MEZCAL

Espiritu L. Ensemble	\$350	\$3,500
Bruxo Joven	\$300	\$2,800
Amarás Joven Espadin	\$300	\$3,000
Amarás Rep. Espadin	\$300	\$3,000
400 Conejos	\$250	\$1,800
Montelobos Tobalá	\$450	\$5,800
Montelobos Ensemble	\$300	\$4,000
Creyente Cuishe	\$380	\$4,500
Sacalagrimas	\$250	\$2,000
Doña Juana	\$350	\$3,200
400 conejos reposado	\$260	\$1,900
400 conejos añejo	\$350	\$2,125

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

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, 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



750 ml

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 a young wine, without oak aging, that expresses the great fruitiness of the varieties involved in the blend; from Caladoc | 50% Caladoc + 50% Malbec vino 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



750 ml

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 tuberose | Chardonnay, Chenin Blanc.
Intenso aroma de frutos tropicales y flores. Lichis, guayabas, almíbar, manzana,

ROSÉ | ROSADOS



750 ml

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