DUNE
RESTAURANT
TULUM

MEZCAL *tasting*

Destilado mexicano elaborado a partir del agave, una planta ancestral que da vida a una de las bebidas más representativas de México.
Su origen se remonta a la época prehispánica, y con la llegada de la destilación en el siglo XVI, nació el mezcal como lo conocemos hoy: una bebida artesanal, compleja y llena de carácter.
Cada mezcal refleja su tierra, su agave y la mano del maestro mezcalero, ofreciendo perfiles que van desde lo herbal y floral hasta lo ahumado e intenso.

DUNE
RESTAURANT
TULUM

Mezcal TASTING

MEZCALES

JOVEN Doble destilado en alambiques de cobre y elaborado con agave Espadín seleccionado a mano ,es cocido lentamente bajo tierra y molido.	**AGAVE: ESPADIN**
TOBALA Tobalá reúne lo mejor de dos mundos: el aroma ahumado y el sabor suave del agave Espadín con la dulzura indulgente del raro agave Tobalá,notas de agave cocido, especias y un fondo terroso,dulce y ahumado, con un toque frutal y especias suaves.	**AGAVE: TOBALA**
REPOSADO Añejado de 3 a 6 meses en barricas de roble americano,suave ahumado herbal con notas cítricas,equilibrado y suave, con toques de cítricos, especias y frutas.	**AGAVE: ESPADIN 6 MESES EN BARRICA**
AÑEJO Reposado durante 12 meses en barricas de roble blanco americano que antes contuvieron tequila, lo que le aporta un tono ámbar con destellos dorados. El sabor Añejo es profundamente equilibrado, con notas de madera, miel de maple y agave cocido, más toques de caramelo y vainilla que se funden con armonía.	**AGAVE: ESPADIN 12 MESES EN BARRICA**

MARIDAJE

JOVEN	Sashimi de atun
TOBALA	Plato de fruta de temporada
REPOSADO	Guacamole
AÑEJO	Postre de chocolate

RESERVAS: MIN 2 MAX 10

PRECIO : $ 1,350 MXN

LOCACION: DUNE RESTAURANT TULUM

SERVICIO NO INCLUIDO

RESERVATION +52 9842389529

CARR. TULUM BOCA PAILA KM7 TULUM BEACH,ZONA HOTELERA