

DUNE
RESTAURANT TULUM

Tequila TASTING

EL TEQUILA ES UNA BEBIDA DE ORIGEN ANCESTRAL Y QUE TOMA EL NOMBRE DE LA REGIÓN DONDE NACE. TEQUILA JALISCO ES LA CIUDAD QUE DIO ORIGEN A ESTA AGUA ARDIENTE Y DONDE SE ENCUENTRAN UN GRAN NÚMERO DE FÁBRICAS PRODUCTORAS DE LA BEBIDA, UNA DE LAS TEORÍAS QUE EXISTEN SOBRE SU ORIGEN DICE QUE EL TEQUILA SE DESCUBRIÓ DURANTE UNA TORMENTA ELÉCTRICA, CUANDO UN RAYO CAYÓ SOBRE UN SEMBRADÍO DE AGAVES, ESTO ORIGINÓ UN INCENDIO, DONDE POSTERIORMENTE LOS VAPORES CALENTARON LAS BOLAS DE AGAVE, OCASIONANDO QUE DE ELLAS EMERGIERA UNA MIEL DE SABOR DULCE Y AROMA AGRADABLE QUE LLAMÓ LA ATENCIÓN DE LOS NATIVOS DE LA REGIÓN.

TEQUILAS Y MARIDAJES

BLANCO

ES EL MÁS PURO Y FRESCO DE TODOS LOS TIPOS. SE EMBOTELLA INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA DESTILACIÓN HAY MAYOR PRESENCIA DEL SABOR DEL AGAVE,DE HIERBA DE BARRO,DESTACAN SUS AROMAS CITRICOS Y FLORALES

MARIDAJE:
SASHIMI DE ATÚN

AÑEJO

ESTE TEQUILA SE ENVEJECE EN BARRICAS DE MADERA POR UN PERÍODO DE UNO A TRES AÑOS. LA MADURACIÓN PROLONGADA LE DA UNA PROFUNDIDAD DE SABOR Y COLOR,CON NOTAS DE MADERA, CHOCOLATE, CARAMELO Y UN TOQUE DE ESPECIAS. SE DISFRUTA MEJOR SOLO O CON HIELO.

MARIDAJE:
BROCHETAS DE CARNE

EXTRA AÑEJO

ESTE TEQUILA SE ENVEJECE DE 3 A 10 AÑOS EN BARRICA. ES EL MÁS EXCLUSIVO Y COSTOSO DE LOS TIPOS DE TEQUILA.SUELE INCLUIR NOTAS DE VAINILLA, CARAMELO, FRUTAS SECAS RESULTADO DE LA INTERACCIÓN DEL DESTILADO CON LA MADERA.

MARIDAJE:
CEVICHE MIXTO Y DE CAMARON

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



DUNE
RESTAURANT TULUM

Tequila TASTING

TEQUILA IS A DRINK OF ANCESTRAL ORIGIN THAT TAKES ITS NAME FROM THE REGION WHERE IT IS BORN. TEQUILA JALISCO IS THE CITY THAT GAVE RISE TO THIS BURNING WATER AND WHERE A LARGE NUMBER OF FACTORIES PRODUCING THE DRINK ARE LOCATED. ONE OF THE THEORIES THAT EXIST ABOUT ITS ORIGIN SAYS THAT TEQUILA WAS DISCOVERED DURING AN ELECTRICAL STORM, WHEN LIGHTNING STRUCK. ON AN AGAVE FIELD, THIS CAUSED A FIRE, WHERE THE VAPORS SUBSEQUENTLY HEATED THE AGAVE BALLS, CAUSING A HONEY WITH A SWEET FLAVOR AND PLEASANT AROMA TO EMERGE FROM THEM THAT CAUGHT THE ATTENTION OF THE NATIVES OF THE AREA. REGION.

TEQUILAS Y APPETIZER

BLANCO

IT'S THE PUREST AND FRESHEST OF ALL TYPES. IT IS BOTTLED IMMEDIATELY AFTER DISTILLATION, THERE IS A GREATER PRESENCE OF THE AGAVE FLAVOR, OF CLAY GRASS, ITS CITRUS AND FLORAL AROMAS STAND OUT.

APPETIZER:
TUNA SASHIMI

AÑEJO

THIS TEQUILA IS AGED IN WOODEN BARRELS FOR A PERIOD OF ONE TO THREE YEARS. LONG MATURATION GIVES IT A DEPTH OF FLAVOR AND COLOR, WITH NOTES OF WOOD, CHOCOLATE, CARAMEL AND A TOUCH OF SPICE. BEST ENJOYED NEAT OR WITH ICE..

APPETIZER:
MEAT SKEWERS

EXTRA AÑEJO

THIS TEQUILA IS AGED FOR 3 TO 10 YEARS IN BARRELS. IT IS THE MOST EXCLUSIVE AND EXPENSIVE OF THE TYPES OF TEQUILA. IT USUALLY INCLUDES NOTES OF VANILLA, CARAMEL, AND DRIED FRUITS RESULTING FROM THE INTERACTION OF THE DISTILLATE WITH THE WOOD.

APPETIZER:
MIXED AND SHRIMP CEVICHE

GUEST: MIN 2 MAX 10
LOCATION: DUNE RESTAURANT TULUM
PRICE: $ 1,350 MXN

SERVICE NOT INCLUDED

RESERVATION +52 9842389529

CARR. TULUM BOCA PAILA KM7 TULUM BEACH,ZONA HOTELERA