

dune

FOOD



BREAD SPREAD | PARA UNTAR EL PAN

Labneh cheese, warm honey, chili flakes.
Selection of fresh bread and crisps
*Queso labneh, miel caliente, láminas de chile.
Selección de pan fresco y pan crujiente*

3,50€

STARTERS | ENTRANTES

PICKLES AND DIPS ENCURTIDOS Y SALSAS

Marinated olives, pickles, flamed eggplant,
charred chili cheese dip and flatbread
*Aceitunas marinadas, pepinillos, berenjena
carbonizada, dip de queso con chile asado
y pan plano*

16€

ROASTED BARREL CHEESE QUESO AL BARRIL ASADO

Feta cheese, lemon, chestnut honey,
sun dried tomatoes and olives
*Queso feta, limón, miel de castañas,
tomates secos y aceitunas*

19€

DUNE CAVIAR SELECTION AND SPARKLING BUBBLES SELECCIÓN DE CAVIAR Y BURBUJAS ESPUMOSAS

Beluga Imperial, Oscietra Golden and Oscietra
Imperial, accompanied with classic condiments
and pearl champagne
*Beluga Imperial, Oscietra Golden y Oscietra
Imperial acompañado de condimentos clásicos y
perlas de champán*

230€/30GR, 155€/30GR, 125€/30GR

ALMADRABA BLUEFIN TUNA ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Tuna tartar, foie gras, roasted plum, sesame
crunch and dijon mustard
*Tartar de atún, foie gras, ciruela asada, crujiente
de sésamo y mostaza de dijon*

24€

MIDDLE EASTERN FLATBREAD PAN DE ORIENTE MEDIO

Spiced Lamb, harissa yogurt, Za'atar, sumac,
pomegranate and spinach
*Cordero especiado, yogur de harissa, Za'atar,
zumaque, granada y espinacas*

18€

WAGYU STEAK TARTARE STEAK TARTAR DE WAGYU

Kimchi crunch, wasabi dressing, chili spheres,
daikon and sweet ginger
*Crujiente de kimchi, aderezo de wasabi, esferas
de chile, daikon y jengibre escarchado*

25€

SALADS | ENSALADAS

PEARL COUSCOUS SALAD ENSALADA COUSCOUS PERLA

Pink israeli couscous salad, roasted beets, pink endives, plum vinegar, caramelized pecan nuts, almond and blueberry dressing

Ensalada rosada de cous cous israelí, remolacha asada, endivias moradas, vinagre de ciruela, nueces de pecán caramelizadas, aderezo de almendras y arándanos

16€

ROAST BUTTERNUT SQUASH AND ORANGE SALAD ENSALADA DE CALABAZA ASADA Y NARANJA

Flamed orange, toasted hazelnuts, grapefruit yogurt and watercress, mint, sumac and pomegranate

Naranja flambeada, avellanas tostadas, yogur de pomelo y berro, menta, zumaque y granada

16€

HALLOUMI AND WATERMELON SALAD ENSALADA DE HALLOUMI Y SANDÍA

Crispy Halloumi , rind marmalade, cucumber, mint, date reduction and finger lime

Halloumi crujiente, mermelada de corteza de sandia, pepino, menta, sirope de dátiles, citrus caviar

17€

ROAST EGGPLANT SALAD ENSALADA DE BERENJENAS ASADAS

Aubergine, honey, chili, parsley, sun blushed tomatoes, pistachios and sourdough croutons

Berenjena, miel, chile, perejil, tomate seco, pistachos y picatostes de masa madre

16€

MAIN COURSES | PLATOS PRINCIPALES

TIGER PRAWN LANGOSTINO TIGRE

Grilled Marinated Tiger Prawns
Langostinos tigre marinados a la plancha

39€

IBODAI

Charred Butter Fish, spiced pumpkin and mango chutney, spring onion, chili caviar and cucumber
Pez mantequilla flambeado, chutney especiada de calabaza y mango, cebolleta, caviar de chile y pepino

26€

WILD ATLANTIC SALMON SALMÓN SALVAJE DEL ATLÁNTICO

Miso glazed, yucca plant and golden caviar
Glaseado de miso, yuca crujiente y caviar dorado

27€

BLUEFIN TUNA ATÚN ROJO

Souvlaki style BBQ
Barbacoa al estilo Souvlaki

34€

FREE RANGE CORAL CHICKEN POLLO DE CORRAL

Flamed corn fed chicken leg
Muslo de pollo de corral flameado

25€

LAMB KEBAB KEBAB DE CORDERO

Grilled marinated lamb kebab
Kebab de cordero marinado a la parrilla

26€

KOBE FLANK STEAK VACÍO DE KOBE

Smoked Kobe flank steak
Vacío de Kobe ahumado

38€

DUNE BURGER HAMBURGUESA DUNE

Spicy cheddar, bacon marmalade, red onion, charred chili and spiced french fries
Queso cheddar picante, mermelada de bacon, cebolla morada, chilé asado y patatas fritas especiadas

21€

MYKONOS BURGER HAMBURGUESA MYKONOS

Tzatziki, sumac, red onion, parsley and spiced sweet potato fries
Tzatziki, zumaque, cebolla morada, perejil y batata frita especiada

21€

SIDE DISHES | GUARNICIONES

Wheat berries and quinoa salad with toasted almonds, raisins, lemon, pomegranate and molasses

Ensalada de trigo, bayas y quinoa con almendras tostadas, pasas, limón y melaza de granada

7€

Cheese filo pastry rolls

Rollitos de queso feta en pasta filo

7€

Smokey BBQ corn ribs

Costillas de maíz ahumadas con salsa barbacoa

5€

Maple roasted carrots with tahini, ginger and orange dressing

Zanahorias asadas en sirope de arce y tahini, aderezo de jengibre y naranja

7€

Honey and lemon couscous with cinnamon and cilantro

Couscous de miel y limón con canela y coriander

7€

Persian jeweled rice

Arroz persa enjoyado

8€

Pumpkin and beetroot dumpling with garlic and dates

Dumpling de calabaza y remolacha con ajo y dátiles

7€

French fries

Patatas fritas

6€

Middle eastern lavash bread

Pan lavash de oriente medio

5€

DIPPING SAUCES | SALSAS

Truffle Mayo

Mayonesa de Trufa

Tzatziki

Tzatziki

Baba Ghanoush

Baba Ghanoush

Feta and Grilled Red Pepper

Feta y Pimiento Rojo Asado

Roast Pepper and Pomegranate

Pimiento Asado y Granada

Pistachio and Apricot Labneh

Labneh de pistacho y albaricoque

Zhug Chilli

Zhug de Chile

Carrot and caraway seed with confit garlic yogurt

Zanahoria y alcaravea con yogur de ajo confitado

Hummus

Hummus

Beetroot Hummus

Hummus de remolacha

Baconnaisse

Mayonesa de Bacon

Chili Matcha

Chile de Matcha

5€

DESSERTS | POSTRES

HALWA

Mousse, pistachios, chocolate and infused tangerine
Mousse, pistachos, chocolate e infusión de mandarina en almíbar

9€

BAKED YOGURT YOGUR HORNEADO

Almond and cardamóm, crunch with fresh berries
Crujiente de almendra y cardamomo con bayas frescas

9€

CHERRY POT

Panna Cotta , amarena pops, hibiscus and white chocolate crunch
Panna cotta, pops de cereza negra, flor de hibisco y crujiente de chocolate blanco

9€

CHOCOLATE MESS LÍO DE CHOCOLATE

Sticky chocolate cake, yogurt ice cream, orange caramel
Pastel pegajoso de chocolate, helado de yogur, caramelo de naranja

11€

FRESH FRUIT FRUTA FRESCA

A selection of nature's finest fruits and berries
Una fina selección de las mejores frutas y bayas de la naturaleza

14€

ICED CREAM HELADO

Select your ice cream or sorbets
Elige tu helado o sorbete

10€

TRUFFLES AND CHEESE TRUFAS Y QUESO

Date and pistachio truffles, chunks of feta, kalamata olives, crackers, quince preserve and local grapes
Trufas de dátiles y pistacho, trozos de queso feta, aceitunas Kalamata, crackers, conserva de membrillo y uvas locales

16€

BEACH MENU | MENÚ DE PLAYA

IBODAI TACO TACO DE IBODAI

Charred butter fish, spiced pumpkin and mango chutney, spring onion and chili caviar
Pez mantequilla carbonizado, calabaza especiada y chutney de mango, cebolleta y caviar de chile

26€

HOT DOG ON THE BEACH PERRITO CALIENTE EN LA PLAYA

The way a hot dog should be
La forma en que debe ser un perrito caliente

14€

MUTABAQ

Spiced lamb minced, feta cheese and crispy veggies
Cordero picado especiado, queso feta y verduras crujientes

15€

GREEK BURGER HAMBURGUESA GRIEGA

Tzatziki, sumac, red onion, parsley and spiced sweet potato fries
Tzatziki, zumaque, cebolla morada, perejil y batata frita especiada

21€

TRUFFLES AND CHEESE TRUFAS Y QUESO

Date and Pistachio Truffles, chunks of feta, kalamata olives, crackers and quince preserve
Trufas de dátiles y pistacho, trozos de queso feta, aceitunas kalamata, crackers, conserva de membrillo y uvas locales

21€

FRESH FRUIT FRUTA FRESCA

A selection of nature finest fruits and berries
Una fina selección de las mejores frutas y bayas de la naturaleza

14€

COCONUT COCO

Tropical coconut water drink
Agua de coco tropical

13€

ICED CREAM HELADO

Select your ice cream or sorbets
Elige tu helado o sorbete

10€

KIDS MENU | MENÚ DE NIÑOS

CRUNCHY CHICKEN POLLO CRUJIENTE

Fried chicken tenders, fries and sauce
Tiras de pollo frito patatas fritas y salsa

12€

DUNE BURGER HAMBURGUESA DUNE

Kids Burger with or without cheese
Hamburguesa infantil con o sin queso

14€

PENNE BOLOGNESE MACARRONES CON SALSA BOLONESA

Penne alla Ragu
Penne alla Ragu

12€

SPAGHETTI MARINARA ESPAGUETIS MARINARA

Tomato Sauce, parmesan and fresh basil
Salsa de tomate, parmesano, y albahaca fresca

12€

GRILLED SALMON FILET FILETE DE SALMÓN A LA PARRILLA

Seasonal vegetables
Con vegetales de temporada

18€