



DUNE

FOOD

## BREAD SPREAD | PARA UNTAR EL PAN

Our daily selection fresh from the bakery with  
labneh, honey and pomegranate

Nuestra selección diaria, recién salida del horno,  
con labneh, miel y granada

5.50€

## SMALL PLATES | PLATOS PEQUEÑOS

### BURRATA

Cherry tomatoes, orange, mint, pistachio,  
pomegranate, date reduction and sumac  
Tomates cherry, naranja, menta, pistachos, granada,  
reducción de dátiles y zumaque

22€

### CEVICHE

Butterfish, tiger prawn, mango, roasted corn,  
pomegranate, cilantro and crispy plantain, topped with  
salmon caviar

Pez mantequilla, langostino tigre, mango, maíz asado,  
granada, cilantro y plátano crujiente, cubierto con caviar  
de salmón

28€

### CAVIAR AND SPARKLING BUBBLES CAVIAR Y BURBUJAS

Golden Oscietra caviar with bubbles and  
classic condiments

Caviar Oscietra Dorado con burbujas y  
condimentos clásicos

165€

### FRESH OYSTERS OSTRAS FRESCAS

Option with Golden Oscietra Caviar topping and  
Campari vinaigrette

Opción con topping de caviar Oscietra dorado y  
vinagreta de Campari

7/11€

### PREMIUM SMOKED SALMON SALMON AHUMADO PREMIUM

Premium Norwegian smoked salmon, white asparagus,  
pink grapefruit, mustard sauce, golden pearls and  
watercress

Salmón noruego ahumado premium, espárragos  
blancos, pomelo rosa, salsa de mostaza, perlas  
doradas y berros

25€

### TO SHARE PARA COMPARTIR

Truffle infused Pecorino Romano, marinated  
artichokes, stuffed peppers, charred scamorza, beef  
jerky, crispy flat bread

Pecorino Romano infusionado con trufa, alcachofas  
marinadas, pimientos rellenos, scamorza carbonizada,  
cecina, pan plano crujiente

36€

### JAMÓN ALJOMAR BELLOTA RESERVA

75% Iberico, served the way it is intended  
75% ibérico, servido como se debe

33€

### WAGYU RAW BEEF FILETE DE WAGYU CRUDO

Thinly sliced filet of beef, sweet soy and orange  
vinaigrette, toasted peanuts, green chilis, sesame oil  
and crispy onion

Filete de res finamente cortado, vinagreta dulce de soja  
y naranja, cacahuetes tostados, chiles verdes, aceite de  
sésamo y cebolla crujiente

34€

## GREEN PLATES | PLATOS VERDES

### DUNE MIXED SALAD ENSALADA MIXTA DUNE

**Wild arugula, mixed leaf, pomodoraccio, 20 year balsamic, 30 months cured parmesan cheese and croutons**

Rúcula salvaje, hojas mixtas, pomodoraccio, balsámico de 20 años, queso parmesano curado durante 30 meses y croutons

19€

### CAESAR SALAD ENSALADA CÉSAR

**Crispy chicken, aged grana padano, carastu croutons, fried chickpeas**

Pollo crujiente, grana padano maduro, croutons de carasatu

19€

### SYMPHONY OF HEIRLOOM TOMATOES SINFONÍA DE TOMATES HEIRLOOM

**Fresh and semi dried tomatoes, Antep pistachios, toasted cumin, pickled jalapeno, apple balsamic and scallions**

Tomates frescos y semi secos, pistachos Antep, comino tostado, jalapeños encurtidos, balsámico de manzana y cebollinos

19€

### PEACH AND GOAT CHEESE SALAD ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y MELOCOTÓN

**Fresh flamed peach, whipped creamy goat cheese, mache salad, red onion, tomato, jalapeño honey, roasted Macadamia nuts**

Melocotón flameado fresco, queso de cabra cremoso batido, ensalada de mâche, cebolla roja, tomate, miel de jalapeño, nueces de Macadamia tostadas

19€

## BURGER & SANDWICH | HAMBURGUESA & SANDWICH

### DUNE BURGER

**Spicy cheddar, bacon marmalade, red onion, charred chili and spiced French fries**

Cheddar picante, mermelada de tocino, cebolla roja, chile carbonizado y patatas fritas condimentadas

24€

### STEAK SANDWICH

**Kobe flank steak, Boston pickles, fried onion, spiced potatoes**

Vacio de Kobe, pepinillo de boston, cebolla frita, patatas especiadas

32€

## BIGGER PLATES | PLATOS MÁS GRANDES

### CESAR ARTICHOKE ALCACHOFA CESAR

**40 months aged Parmesan, anchovy, confit garlic, crisp pancetta and croutons**  
Parmesano añejo de 40 meses, anchoas, ajo confitado, panceta crujiente y croutons

**24€**

### RAVIOLI

**Buffalo mozzarella, basil, garlic brown butter, Sicilian capers, toasted pine nuts and 60 months parmesan**  
Mozzarella de búfala, albahaca, mantequilla dorada con ajo, alcaparras sicilianas, piñones tostados y parmesano de 60 meses

**22€**

### PRAWN IN HOT OIL LANGOSTINO EN ACEITE CALIENTE

**Jumbo prawn, spiced oil, garlic, tomato, sweet paprika and crusted sourdough bread. Our take on a classic**  
Gamba gigante, aceite especiado, ajo, tomate, pimentón dulce y pan de masa fermentada empanado. Nuestra interpretación de un clásico

**42€**

### TIGER TACO (2-3 PEOPLE) TACO TIGRE (Para 2-3 personas)

**Tiger prawns, mango, red onion, cilantro, chili, chutney and a warm tortilla.**  
Langostinos tigre, mango, cebolla roja, cilantro, chile, chutney y tortilla caliente

**62€**

### TEKKA DON

**Japanese sushi bowl, bluefin tuna, rice, crispy nori, sesame, soy and mirin**  
Bol de sushi japonés, atún rojo, arroz, alga nori crujiente, sésamo, soja y mirin

**35€**

### FRESH JEWELS FROM THE SEA JOYAS FRESCAS DEL MAR

**Check with your waiter for the selection of fish, seafood and prices**  
Consulte con su camarero la selección de pescados, mariscos y los precios

*\*Cooking time approx. 35 minutes / Tiempo de cocción aprox. 35 minutos*

### CHICKEN BBQ (2 people) POLLO A LA BARBACOA (2 personas)

**Peanut sauce, coconut rice, lemongrass, flamed chili, mint, cilantro.**  
Salsa de cacahuete, arroz de coco, hierba de limon, chili flambeado, menta, cilantro

**38€**

### MIDDLE EASTERN FLATBREAD PAN DE ORIENTE MEDIO

**Spiced Lamb, harissa yoghurt, zaatar, sumac, pomegranate and spinach**  
Cordero especiado, yogur de harissa, zaatar, sumac, granada y espinacas

**29€**

### KOBE FLANK STEAK VACÍO DE KOBE

**Smoked Kobe flank steak with fermented onion and black garlic butter**  
Filete de flanko de res Kobe ahumado con mantequilla de cebolla fermentada y ajo negro

**55€**

## SIDE DISHES | GUARNICIONES

**Wild arugula, mixed leaf, pomodoraccio, 20 year balsamic, 30 months cured parmesan cheese and croutons**

Rúcula salvaje, hojas mixtas, pomodoraccio, balsámico de 20 años, queso parmesano curado durante 30 meses y croutons

**8€**

**Marinated olives and pickles**

Aceitunas marinadas y encurtidos

**8€**

**Charred bimi with smokey butter and toasted almond**

Bimi carbonizado con mantequilla ahumada y almendra tostada

**9€**

**Flamed padron peppers with chilli flakes and mature Manchego cheese**

Pimientos de padrón flambeados con copos de chile y queso manchego maduro

**9€**

**French fries**

Patatas fritas

**7€**

**Truffled gaufrette potato with mature Pecorino Romano**

Gaufrette de patata trufada con Pecorino Romano maduro

**10€**

## DIPS | SALSAS

**Truffle mayo | Mayonesa de trufa**

**Baconnaise | Mayonesa de bacon**

**Hummus**

**Chili matcha | Matcha de chili**

**Aged parmesan and anchovy mayo | Mayonesa de anchoa y parmesano curado**

**Tzatziki**

**8€**

## SWEET | DULCE

### BAKED YOGHURT YOGHOURT AL HORNO

**Almond and cardamom, crunch with fresh berries**  
Almendra y cardamomo, con crujiente de bayas frescas

11€

### CHOCOLATE MESS LÍO DE CHOCOLATE

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

13€

### COCONUT COCO

**Tropical coconut water drink**  
Bebida tropical de agua de coco

15€

### FRESH FRUIT FRUTA FRESCA

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

21€

### BACKLAVA

**Pistachio, sweet filo pastry, roasted butter ice cream, dry rose petals**  
Pistacho, hojaldre dulce de filo, mantequilla asada, helado, hojas de rosa secas

13€

### DELICIOUS DELICIOSO

**Why not share 3 different desserts?**  
**Dulce de leche, death by chocolate, mango and yoghurt**

¿Por qué no compartir postres?

Dulce de leche, muerte por chocolate, mango y yogurt

16€

### COLD AND FRESH FRESCO Y FRÍO

**Select your ice cream or sorbets**  
Elige tu helado o sorbete

13€

### OUR SELECTION OF CHOCOLATE TRUFFLES NUESTRA SELECCIÓN DE TRUFAS DE CHOCOLATE

## KIDS MENU | MENU DE NIÑOS

### CRUNCHY CHICKEN POLLO CRUJIENTE

Fried chicken tenders, fries and sauces  
Tiras de pollo crujientes, patatas fritas y salsas

16€

### KIDS BURGER HAMBURGUESA DE NIÑOS

Kids Burger with or without cheese  
Hamburguesa con o sin queso

16€

### PENNE BOLOGNESE PENNE BOLOÑESA

16€

### SPAGHETTI MARINARA

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

14€

En cumplimiento del Reglamento (UE) N°1169/2011, le informamos que tiene a su disposición información sobre el contenido en alérgenos de todos nuestros platos, rogamos solicite dicha información al personal del restaurante."

°Este establecimiento sigue el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre sobre Parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, indicando que estos han sido sometidos a congelación a -20°C, durante al menos 24 horas