

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*

4,50€

## 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*

20€

### 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*

24€

### 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*

33€

### 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*

23€

### 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*

34€



## 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*

**18€**

### 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*

**18€**

### 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*

**19€**

### 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*

**17€**



## MAIN COURSES | PLATOS PRINCIPALES

### TIGER PRAWN LANGOSTINO TIGRE

Grilled Marinated Tiger Prawns  
*Langostinos tigre marinados a la plancha*

41€

### IBODAI TACO TACO DE IBODAI

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

31€

### WILD ATLANTIC SALMON SALMÓN SALVAJE DEL ATLÁNTICO

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

34€

### BLUEFIN TUNA ATÚN ROJO

Souvlaki style BBQ  
*Barbacoa al estilo Souvlaki*

39€

### FREE RANGE CORAL CHICKEN POLLO DE CORRAL

Flamed corn fed chicken breast  
*Pechuga de pollo de corral flameado*

31€

### LAMB KEBAB KEBAB DE CORDERO

Grilled marinated lamb kebab  
*Kebab de cordero marinado a la parrilla*

35€

### KOBE FLANK STEAK VACÍO DE KOBE

Smoked Kobe flank steak  
*Vacío de Kobe ahumado*

55€

### 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*

23€

### MYKONOS BURGER HAMBURGUESA MYKONOS

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

23€



## 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*

**8€**

**Cheese filo pastry rolls**

*Rollitos de queso feta en pasta filo*

**10€**

**Smokey BBQ corn ribs**

*Costillas de maíz ahumadas con salsa barbacoa*

**9€**

**Maple roasted carrots with tahini, ginger and orange dressing**

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

**9€**

**Honey and lemon couscous with cinnamon and cilantro**

*Couscous de miel y limón con canela y coriander*

**8€**

**Persian jeweled rice**

*Arroz persa enjoyado*

**8€**

**Pumpkin and beetroot dumpling with garlic and dates**

*Dumpling de calabaza y remolacha con ajo y dátiles*

**9€**

**French fries**

*Patatas fritas*

**6€**

**Middle eastern lavash bread**

*Pan lavash de oriente medio*

**7€**

## DIPPING SAUCES | SALSAS

**7€**

**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*

**Zhug Chilli**

*Zhug de Chile*

**Hummus**

*Hummus*

**Beetroot Hummus**

*Hummus de remolacha*

**Baconnaise**

*Mayonesa de Bacon*

**Chili Matcha**

*Chile de Matcha*



## DESSERTS | POSTRES

### HALWA

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

11€

### BAKED YOGHURT YOGUR HORNEADO

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

10€

### 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*

11€

### CHOCOLATE MESS LÍO DE CHOCOLATE

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

12€

### 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*

19€

### 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*

21€



## KIDS MENU | MENÚ DE NIÑOS

### CRUNCHY CHICKEN POLLO CRUJIENTE

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

16€

### DUNE BURGER HAMBURGUESA DUNE

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

16€

### PENNE BOLOGNESE MACARRONES CON SALSA BOLONESA

Penne alla Ragu  
*Penne alla Ragu*

16€

### SPAGHETTI MARINARA ESPAGUETIS MARINARA

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

16€

### GRILLED SALMON FILET FILETE DE SALMÓN A LA PARRILLA

Seasonal vegetables  
*Con vegetales de temporada*

24€