



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

Baconnaisse | 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