



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

7€

STARTERS | ENTRANTES

CREAMY BURRATA BURRATA CREMOSA

Smoked piquillo pepper cream, heirloom tomatoes
in three textures, Kalamata olives, fresh basil and
oregano, served with house-made crispy bread
Crema de pimiento del piquillo ahumado, tomates
heirloom en tres texturas, aceitunas Kalamata, albahaca
y oregano frescos, servido con pan crujiente de la casa.

27€

CEVICHE

Butterfish and tiger prawn cured with mango, roasted
corn and pomegranate, fresh coriander and crispy
plantain, finished with salmon caviar.
Ceviche de pez mantequilla y langostino tigre con
mango, maíz tostado y granada, cilantro fresco y
plátano crujiente, terminado con caviar de salmón.

36€

TEMPURA PRAWNS GAMBAS TEMPURA

Golden crispy prawns with sweet mango and a lightly
spiced sauce, finished with fresh lime.
Langostinos en tempura dorada con mango dulce y
salsa ligeramente especiada con lima fresca.

27€

FINE DE CLAIRE OYSTERS OSTRAS FINE DE CLAIRE

Premium oysters from the west coast of France with
passion fruit and lime vinaigrette, fresh chili and
ginger. Golden Oscietra caviar available upon request.
Ostras Fine de Claire de la costa oeste de Francia con
vinagreta de maracuyá y lima, chile fresco y jengibre.
Caviar Oscietra Golden disponible bajo petición.

9€/14€ with Caviar (p.p)

CAVIAR AND SPARKLING BUBBLES CAVIAR Y BURBUJAS

30g Golden Oscietra caviar served with sparkling
bubbles and classic condiments.
30 g de caviar Oscietra servido con burbujas y
acompañamientos clásicos.

175€

BUTTERFISH SASHIMI SASHIMI DE PEZ MANTEQUILLA

Delicate butterfish sashimi with Spanish orange "ajo
blanco", citrus reduction, salmon roe, radish and baby
coriander.
Sashimi de pez mantequilla con ajo blanco de naranja
española, reducción cítrica, huevas de salmón, rábano y
brotes de cilantro.

32€

SALADS | ENSALADAS

DUNE SIGNATURE SALAD ENSALADA DUNE

Mixed baby leaves, cucumber, colourful cherry tomatoes, avocado, pickled red onion and basil, topped with crispy taralli and citrus dressing.

Mezcla de hojas tiernas, pepino, tomates cherry de colores, aguacate, cebolla roja encurtida y albahaca, con taralli crujiente y aliño cítrico.

22€

CLASSIC CAESAR SALAD ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

Crisp iceberg lettuce, traditional Caesar dressing, shaved Parmesan and rustic herb croutons with slow-cooked chicken, lightly grilled to finish.

Lechuga iceberg crujiente, salsa César tradicional, parmesano en lascas y picatostes de hierbas con pollo cocinado lentamente y terminado a la parrilla.

26€

ALMADRABA TUNA SALAD ENSALADA DE ATÚN DE ALMADRABA

Confit tuna loin, free-range egg, marinated artichokes, baby potatoes, cherry and sun-dried tomatoes with young leaves.

Lomo de atún de almadraba confitado, huevo de corral, alcachofas marinadas, patatas baby, tomates cherry y tomates secos con hojas tiernas.

29€

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

Flame-grilled peach, whipped goat cheese, endive salad, slow-roasted red onion and seasonal tomatoes, finished with jalapeño honey, caramelised macadamia nuts and fresh lime.

Melocotón a la parrilla, queso de cabra cremoso, ensalada de endivia, cebolla roja asada lentamente y tomates de temporada, terminado con miel de jalapeño, nueces de macadamia caramelizadas y lima fresca.

26€

SANDWICHES

DÖNER KEBAB REDEFINED DÖNER KEBAB REDEFINIDO

House-spiced slow-cooked beef with herb salad, parsley, red onion, sumac and lemon in warm pita bread, served with Ezme sauce, feta yogurt sauce, and French fries.

Ternera cocinada lentamente con especias de la casa, ensalada de hierbas, perejil, cebolla roja, sumac y limón en pan pita caliente, servida con salsa Ezme, yogur con feta, y con patatas fritas.

32€

ROAST BEEF SANDWICH SANDWICH DE ROAST BEEF

Slow-roasted premium beef sirloin with Boston pickles and crispy fried onions, served with spicy curly fries.

Sándwich de roast beef de solomillo premium cocinado en Sous-vide con pepinillos Boston y cebolla frita crujiente, servido con patatas rizadas picantes.

32€

DUNE BURGER HAMBURGUESA DUNE

Wagyu beef with melted spicy cheddar, smoked bacon, red onion and flame-charred chili, served with spicy French fries.

Hamburguesa de Wagyu con cheddar picante fundido, bacon ahumado, cebolla roja y chile a la parrilla, servida con patatas fritas picantes.

28€

TRUFFLE BURGER HAMBURGUESA DE TRUFA

Wagyu beef, smoked Scamorza cheese, truffle mayonnaise, caramelised onion, artichoke and fresh rocket, served with French fries.

Hamburguesa de Wagyu con queso Scamorza ahumado, mayonesa de trufa, cebolla caramelizada, alcachofa y rúcula fresca, servida con patatas fritas.

35€

MAIN COURSES | PRINCIPALES

CAESAR ARTICHOKE ALCACHOFA CÉSAR

Grilled artichoke with 24-month aged Parmesan, anchovy dressing and dehydrated black summer truffle.

Alcachofa a la parrilla con parmesano curado 24 meses, aliño de anchoa y trufa negra de verano deshidratada.

26€

PINSA DOLCE PARMA

San Marzano tomato sauce, fresh stracciatella, Culatello di Parma and basil, finished with a Modena balsamic sphere and premium Córdoba extra virgin olive oil.

Salsa de tomate San Marzano, stracciatella fresca, culatello de Parma y albahaca, terminado con esfera de balsámico de Módena y aceite de oliva virgen extra de Córdoba.

29€

PRAWN IN HOT OIL LANGOSTINO EN ACEITE CALIENTE

Whole jumbo prawn in garlic and smoked paprika olive oil, served sizzling in cast iron with slow roasted spiced garlic, confit cherry tomatoes and toasted sourdough.

Langostino jumbo entero en aceite de oliva con ajo y pimentón ahumado, servido chisporroteando en sartén de hierro con ajo especiado a baja temperatura, tomates cherry confitados y pan de masa madre tostado.

42€

TEKKA DON

Bluefin tuna marinated in soy, mirin and sake over sushi rice with wakame, edamame, crispy nori and tobiko, finished with spicy gochujang mayo.

Atún rojo marinado en soja, mirin y sake sobre arroz de sushi con wakame, edamame, nori crujiente y tobiko, terminado con mayonesa picante de gochujang.

35€

CATCH OF THE DAY PESCADO DEL DIA

A curated selection of the day's finest fish and seafood. Please ask your server for today's catch.

Selección del chef de los mejores pescados y mariscos del día. Consulte a su camarero por la disponibilidad.

SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE

IGP Gragnano spaghetti with fresh clams, garlic, white wine and parsley.

Espaguetis de Gragnano IGP con almejas frescas, ajo, vino blanco y perejil.

34€

WAGYU FLANK STEAK 300g VACÍO DE WAGYU 300g

Smoked Wagyu beef with fermented onion and black garlic butter.

Vacío de Wagyu ahumado con cebolla fermentada y mantequilla de ajo negro.

55€

ARGENTINIAN ANGUS TAGLIATA 250g TAGLIATA DE ENTRECOT ANGUS ARGENTINO 250g

Sliced Angus entrecôte with rocket, cherry tomatoes, Pecorino Romano and truffle honey. Served with French fries.

Tagliata de entrecot Angus argentino con rúcula, tomates cherry, Pecorino Romano y miel de trufa. Servida con patatas fritas.

39€

SHARING PLATES | PLATOS PARA COMPARTIR

FLAME-GRILLED SALMON SOBA SOBA DE SALMÓN

Teriyaki-glazed salmon skewers with toasted sesame and spring onion, served with chilled soba noodles, crispy pak choi, fresh herbs and grilled lime.

Brochetas de salmón glaseadas con teriyaki, sésamo tostado y cebolleta, servidas con fideos soba fríos, pak choi crujiente, hierbas frescas y lima a la parrilla.

46€

TIGER TACO EXPERIENCE TACO TIGRE

Tiger prawns with sweet mango, red onion, cilantro, chili and chutney in warm tortillas.

Tacos de langostino tigre con mango dulce, cebolla roja, cilantro, chile y chutney en tortillas calientes.

66€

CHICKEN BBQ POLLO A LA BARBACOA

Grilled chicken with peanut sauce, coconut rice, lemongrass, flamed chili, mint and coriander.

Pollo a la parrilla con salsa de cacahuete, arroz de coco, hierba limón, chile flameado, menta y cilantro.

38€

IBERIAN BELLOTA HAM JAMÓN DE BELLOTA

100% Iberian acorn-fed Ham, hand-carved.

Jamón de bellota 100% Iberico, cortado a mano.

44€

MEDITERRANEAN TASTING BOARD TABLA MEDITERRANEA

A selection of Mediterranean specialties to share.

Tabla degustación de especialidades mediterráneas para compartir.

39€

SIDE DISHES | GUARNICIONES

DUNE SIDE SALAD
ENSALADA DUNE

10€

MARINATED OLIVES AND PICKLES
ACEITUNAS MARINADAS Y ENCURTIDAS

12€

HUMMUS

15€

TZATZIKI

17€

FRENCH FRIES
PATATAS FRITAS

8€

SPICY FRIES
PATATAS FRITAS PICANTES

9€

TRUFFLE FRIES
PATATAS FRITAS TRUFADAS

14€

COCONUT BASMATI RICE
ARROZ BASMATI DE COCO

10€

SWEET | DULCE

BAKED YOGHURT YOGUR AL HORNO

Almond and cardamom crunch with fresh berries.
Almendra y cardamomo crujiente con bayas frescas.

14€

FRESH FRUIT FRUTA FRESCA

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

23€

FRESH COCONUT COCO FRESCO

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

16€

COLD AND FRESH FRESCO Y FRÍO

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

14€

HAZELNUT & DARK CHOCOLATE AVELLANA & CHOCOLATE NEGRO

Crispy hazelnut sponge, intense dark chocolate mousse and roasted hazelnut cream.
Bizcocho crujiente de avellana, mousse intensa de chocolate negro y crema de avellana tostada.

16€

PISTACHIO, COCONUT & MANGO MANGO COCO & PISTACHO

Pistachio sponge, coconut mousse, mango cream and passion fruit.
Bizcocho de pistacho, mousse ligera de coco, crema de mango y fruta de la pasión.

16€

OUR SELECTION OF CHOCOLATE TRUFFLES NUESTRA SELECCIÓN DE TRUFAS DE CHOCOLATE

Check with our waiters for flavours of the day.
Consulte los sabores del día con nuestros camareros.

9€

KIDS MENU | MENU DE NIÑOS

CRUNCHY CHICKEN POLLO CRUJIENTE

Fried chicken tenders, served with fries.
Tiras de pollo crujientes, servido con patatas fritas.

19€

KIDS BURGER HAMBURGUESA DE NIÑOS

Kids Burger with or without cheese, served with fries.
Hamburguesa con o sin queso, servido con patatas fritas.

17€

PENNE BOLOGNESE PENNE BOLONESA

Beef ragu, parmesan cheese.
Ragù de ternera, queso parmesano.

18€

SPAGHETTI MARINARA

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

15€

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 -20C, durante al menos 24 horas