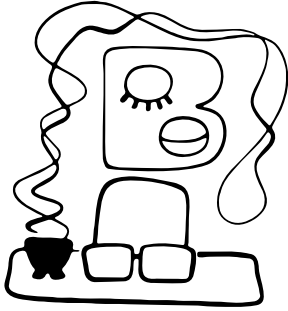


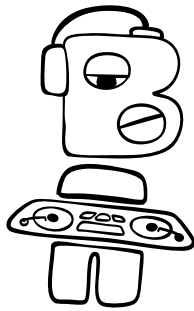
Bipolar

MENU

KARMA



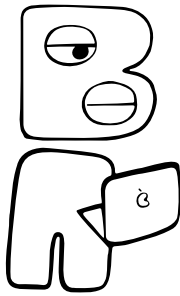
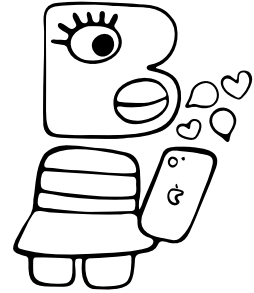
DJ flexx



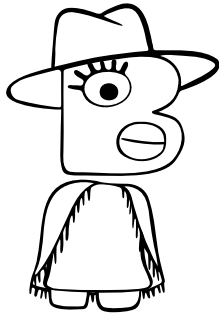
Mason



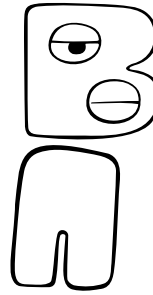
Daisy



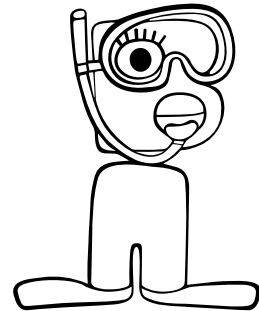
Jake



Luca



MR Bipolar



Camilla

COFFEE
COCKTAILS

ALL DAY BREAKFAST

SANDWICHES

FO-Pizza

SALADS

All day Breakfast

Bakery

Croissant	\$95
Chocolatine	\$100
Banana bread	\$90
Carrot cake	\$90
Alfajor	\$90
Cookies	\$70

Chia & Oats

Mango Chia Pudding \$150

Coconut milk, chia, mango, maple syrup, shredded coconut, and crunchy granola. 🌱🌱

Apple Pie Overnight Oats \$180

Apple pie in a cup: oats, apple, raisins, cinnamon, and walnuts, topped with unsweetened Greek yogurt, granola, and fresh apple.

Smoothie Bowls

Super Green \$200

Green smoothie bowl with avocado, banana, spinach, and kale. Topped with strawberries, blueberries, shredded coconut, and granola. 🌱🌱

Choco Loco \$250

Chocolate smoothie bowl with pure cacao, ashwagandha, maca, dates, vanilla, and banana. Topped with banana, blueberries, shredded coconut, and granola. 🌱🌱

Pancakes

Pistachio Pancakes \$270

2 pancakes layered with pistachio cream, finished with mixed berries, powdered sugar, and pistachios.

Savory Stack \$290

2 pancakes layered with avocado purée, topped with a sunny-side-up egg, feta cheese, bacon, a touch of habanero honey & poppy seeds.

Toasts

Breakfast Toast \$300

Ciabatta with scrambled eggs mixed with spinach, melted Manchego cheese, portobello mushrooms, and bacon.

Avocado Toast with Egg & Feta \$290

Sourdough toast with smashed avocado and crumbled feta, topped with a sunny-side-up egg, baby arugula, and chili flakes or chili oil.

Avocado Toast with Cherry Tomatoes \$270

Sourdough toast with cream cheese, sliced avocado, sweet roasted cherry tomatoes, and a drizzle of balsamic.

with scrambled egg + \$40

Date & Banana Burrata Toast \$280

Lightly toasted bread with a spread of dates and banana, topped with creamy burrata, walnuts, olive oil and thyme

Salads & FO-Pizza's

Salads

Beet Salad \$270

Beet hummus base with arugula and kale mix, beet, carrot, chickpeas, Parmesan cheese, and a touch of sesame oil. Served with toasted focaccia slices.

Zucchini & Blue Cheese Salad \$220

Arugula base with blanched zucchini, sautéed cherry tomatoes, blue cheese, pumpkin seeds, and a touch of habanero honey. Served with toasted focaccia slices.

Green Salad with Grilled Chicken \$300

Mixed greens with cherry tomatoes, red onion, sesame oil, grilled chicken, avocado, and hummus. 🌱🌱

FO-Pizza

Focaccia-based pizza slices

Margherita \$120

Pomodoro, melted mozzarella, fresh tomato slices, basil, and a touch of pesto.

Funghi \$120

Pomodoro, mozzarella, garlic mushrooms, and thinly sliced red onion.

4 Quesos \$150

White sauce base with mozzarella, Manchego, Parmesan, and blue cheese, finished with pistachio pesto.

Pepperoni \$150

Pomodoro, mozzarella, crispy pepperoni, and a drizzle of habanero honey.

Salami \$150

Pomodoro, mozzarella, salami, white onion, and black olives.

Build YOUR Sandwich



Follow the steps and create your perfect sandwich within our selection of fresh ingredients that fit your mood.

STEP 1 — CHOOSE YOUR BREAD

Focaccia | Ciabatta

STEP 2 — CHOOSE YOUR COMBINATION

Name	What's Inside	Price
Vegan	Spread + 3 veggies	\$205
Classic	Spread + 1 meat or cheese + 1 veggie	\$235
Medium	Spread + 2 meats or cheeses + 1 veggie	\$265
Bold	Spread + 2 meats or cheeses + 2 veggies	\$290
Extra Bold	Spread + 2 meats or cheeses + 3 veggies	\$315
Stacked	Spread + 3 meats or cheeses + 3 veggies	\$345

EVERY DAY, ALL DAY LONG

STEP 3 — CHOOSE YOUR INGREDIENTS

SPREADS

Classic Pesto
Pistachio Pesto
Beetroot Hummus
Classic Hummus
Classic Mayonnaise
Garlic Mayonnaise (aioli)
Butter
Balsamic
Olive Oil
Chili Oil

MEATS & CHEESES

Prosciutto
Prosciutto Cotto
Salami
Mortadella
Gravlax Trout
Grilled Chicken
Bacon
Burrata
Mozzarella
Blue Cheese
Goat Cheese
Manchego
Parmesan
Stracciatella
Cream Cheese
Swiss Emmental Cheese

VEGGIES

Arugula
French Lettuce
Onion
Caramelized Onion
Tomato
Sundried Tomato
Garlic Sautéed Mushrooms
Portobello Mushroom
Grilled Vegetables
Pickles
Sunflower Sprouts
Capers
Pistachios

STEP 4 — FINAL TOUCH

Olive Oil | Chili Oil | Mayonnaise | Aioli | Balsamic | Chicharrón de chile

chef's Recommendations:

Ciabatta + Cream Cheese + Gravlax Trout + Arugula + Chili Oil
The Trout / \$265 MXN

Focaccia + Pistachio Pesto + Mortadella + Stracciatella + Arugula
The Classic / \$290 MXN + Sundried Tomatoes

Characters' favourites

Looking for a quick fix? Pick one of our character's favourites.

KARMA — The Herbal Healer



Arrived in Tulum looking for purpose. Now, armed with a bundle of sage, she cleanses auras and shakes off bad energy. Her sandwich? **Conscious, delicious & vegan, obviously.**

Focaccia + Hummus + Grilled Vegetales + Portobello + Arugula

\$205 MXN

DJ FLEXX — The DJ



From a small pueblito to the jungle of Tulum, Juan found his rhythm behind the turntables. If you're lucky, he might be behind the booth tonight, snacking on his **grilled sandwich.**

Ciabatta + Mayonnaise + Prosciutto Cotto + Swiss Emmental Cheese
+ Tomato + Arugula

\$290 MXN

MASON — The Raver



He didn't come to rest — he came on a mission: Party. All. Day. Long. His sandwich? **High on protein** to keep the party going.

Ciabatta + Olive Oil + Prosciutto + Proscitutto Cotto + Salami + Tomato
+ Portobello + Arugula

\$345 MXN

DAISY — The Influencer



She doesn't go anywhere without her phone — or her followers. Taste and presentation matter. Try her **colorful vegetarian creation** and don't forget to share it on the gram.

Focaccia + Beetroot Hummus + Parmesano + Arugula + Balsamic

\$235 MXN

Jake — The Digital Nomad



Calendar in 10 time zones, living off WiFi and dreams. His sandwich? **A moment of joy** between Zoom calls.

Focaccia + Butter + Prosciutto + Burrata + Sundried Tomatoes + Olive Oil

\$265 MXN

LUCA — The Gentrifier



Moved to Tulum for the local culture and a more conscious life, but somehow his plate is still imported: Stracciatella from Italy & Gravlax Trout from up north. His sandwich? **Global tastes dressed up as wellness.**

Focaccia + Stracciatella + Gravlax Trout + Arugula + Portobello + Chili Oil

\$315 MXN

The Bipolar — Yes, including you



Porque todos tenemos un poco de Bipolar. Including you. A special sandwich with a **surprising mix of sweet and savory.**

Ciabatta + Olive Oil + Prosciutto + Burrata + Arugula + Mango + Balsamic

\$290 MXN

Drinks

Coffee & more

Espresso	\$60
Americano	\$70
Capuccino	\$80
Flat White	\$80
Latte	\$90
Chocolate	\$80
Mocha (Espresso + 174Cacao + sugar + milk)	\$120
Cacao (174Cacao + water + oat milk + date)	\$120
Matcha Latte (ceremonial)	\$120
Vanilla Latte	\$100

Bipolar's Signature drinks

Mazapan Latte (Mazapan · espresso · milk)	\$100
Mazapan Frappé (Mazapan · espresso · cacao · sugar · milk · ice)	\$120

Golden Milk (turmeric · ginger · cinnamon · black pepper · honey · milk)	\$100
Espresso Tonic	\$100
41 Carmesi (Cold brew 41 hrs (Chocolate + almond). Bubbles & un final carmesi de raspberry, hibiscus & a touch of lime)	\$150
Cold Brew (bottle · 2 serves)	\$190
Shaken Espresso Coconut (/w coconut water or coconut milk)	\$100

+ Vanilla syrup \$10

Plant-based milk: Coco · Soy · Almond · Oat

Fresh Teas \$85

Ginger, Lemon, Mint, Sage or Eucalyptus

Soft drinks

Coca Cola Sprite Tonic	\$85
Lemonade or Orangeade	\$85
Ginger Beer	\$110
Coconut water	\$85
Water (sparkling or still)	\$85

Fruit Waters \$100

- Hibiscus + Ginger + Cinnamon
- Cucumber + Lime + Chia
- Watermelon + Ginger + Lime + Mint

Fresh Juices & Shots

Ginger Shot	\$50
Orange juice	\$95
Grapefruit Juice	\$95
Carrot & Ginger Juice	\$95

Revitalizer \$100

Strawberry · Orange · Banana · Mango · Ginger · Honey

Energizer \$100

Banana · Grapefruit · Celery · Ginger · Pineapple · Honey

Green Juice \$100

Pineapple · Orange · Green Apple · Spinach · Celery · Mint · Cucumber · Ginger · Lime · Honey

Vita C \$100

Pineapple · Grapefruit · Mango · Orange · Carrot · Celery

Take a bit of Bipolar Home:

OUR coffee

We work with 100% Arabica beans from Veracruz, roasted Italian-style for an intense yet balanced flavor.

Available in small ground bags of 250GR or 500GR.

OUR CACAO

174 Cacao is hand-harvested, fermented, sun-dried, and lightly roasted on a family farm in Tabasco. It contains no added ingredients and has not been in contact with pesticides.

Use it instead of coffee or matcha for smooth, steady energy. | @174cacao

Signature Cocktails

\$300 MXN

KARMA - The Herbal Healer

Condesa Gin Clásica · Sage, lime & honey cordial · Cynar · Ginger Beer · Top crushed ice & mango-passion fruit reduction

DJ FLEXX - The DJ

Mango & passion fruit cordial · Sky Vodka · Chile syrup & Ancho Reyes · Black Salt

MASON - The Raver

Huaraches de Plata infused with chamomile · Blend St Germain & Pineapple Rosemary · Tonic water · Lemon twist

DAISY - The Influencer

Condesa Xococonostle · St Germain & Aperol · Strawberry · Top Prosecco

JAKE - The Digital Nomad

Tequilaño Platinum · Hazelnut liqueur · Simple syrup · Lemon juice · Yogurt

LUCA - The Centrifiger

Coconut oil & coffee fat-wash with Amarás Americana · Licor 43 with matcha · Cold Brew · Coconut water

Mocktails

\$150 MXN

SIAN KA'AN

Coconut water · Lime · Mint · Simple syrup

IK KII

Blueberry syrup · Basil syrup · Orange · Soda

AMANECER

Pineapple syrup · Rosemary syrup · Grapefruit · Tonic

Classic Cocktails

\$285 MXN

- Negroni
- Old Fashion
- Margarita / Mezcalita
- Martini
- French 75
- Aperol Spritz
- Espresso Martini
- Carajillo

**SUNSET
SOCIAL
CLUB**

HAPPY HOUR | 6PM - 7PM

CLASSIC COCKTAILS **\$200 MXN**
AT THE ROOFTOP & IN BIPOLAR

Beers

Charro	\$120
Corona	\$85
Modelo	\$85
Chelado Glass	+\$30
Michelado Glass	+\$40
Ojo Rojo Glass	+\$50

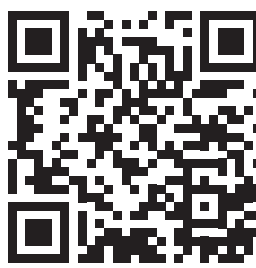
ASK FOR OUR COMPLETE SPECIALTY
COCKTAIL & WINE MENU

Please inform us of any allergies.

🚫 Lactose Free | 🌱 Vegan | 🌾 Gluten-free options available



Wifi



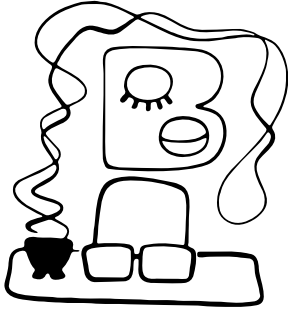
Google Review

Follow us on Instagram and share your experience! 📷 @bipolartulum

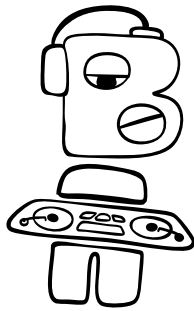
Bipolar

MENÚ

KARMA



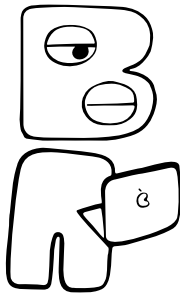
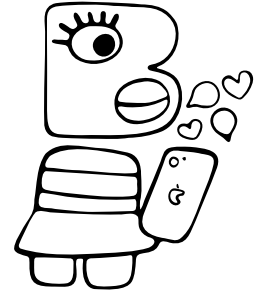
DJ flexx



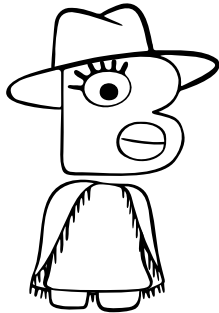
Mason



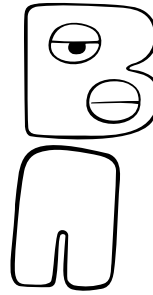
Daisy



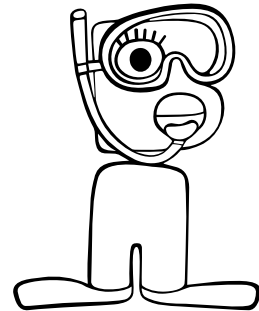
Jake



Luca



MR Bipolar



Camilla

Café

Cocteles

Desayuno todo el día

Sandwiches

FO-Pizza

Ensaladas

Desayuno Todo el día

Bakery

Croissant	\$95
Chocolatine	\$100
Pan de plátano	\$90
Pan de zanahoria	\$90
Alfajor	\$90
Galletas	\$70

Chia & avena

Mango Chia Pudding \$150

Leche de coco, chía, mango, miel de maple, coco rallado y granola crujiente 🌱🌱

Apple Pie Overnight Oats \$180

Pay de manzana en vaso: avena, manzana, pasas, canela y nuez, coronado con yogurt griego sin azúcar, granola y manzana.

Smoothie Bowls

Super Green \$200

Smoothie bowl verde con aguacate, plátano, espinaca y kale. Coronado con fresas, blueberries, coco rallado y granola. 🌱🌱

Choco Loco \$250

Smoothie bowl de chocolate con cacao puro, ashwagandha, maca, dátiles, vainilla y plátano, coronado con plátano, blueberries, coco rallado y granola 🌱🌱

Hotcakes

Hotcakes de pistache \$270

2 hotcakes con una capa de crema de pistache, terminados con frutos rojos, azúcar glass y pistaches.

Savory Stack \$290

2 hotcakes con una capa de puré de aguacate, coronados con un huevo estrellado, queso feta, tocino, un toque de miel con habanero y semillas de amapola.

Toasts

Breakfast Toast \$300

Ciabatta con huevos revueltos, con espinaca, queso Manchego fundido, portobello y tocino.

Avocado Toast with Egg & Feta \$290

Pan de masa madre con aguacate machacado y queso feta desmoronado, coronado con un huevo estrellado, hojas tiernas de arúgula y hojuelas de chile o aceite de chile.

Avocado Toast con Tomates Cherry \$270

Pan de masa madre con queso crema, láminas de aguacate, tomates cherry dulces rostizados y un toque de balsámico

con huevo revuelto + \$40

Tostada de Dátiles, Plátano & Burrata \$280

Pan de masa madre con dátiles y plátano, coronado con burrata cremosa, nueces, aceite de oliva y tomillo.

Ensaladas & FO-Pizza's

Ensaladas

Ensalada de Betabel \$270

Base de hummus de betabel con mix de arúgula y kale, betabel, zanahoria, garbanzos, queso parmesano y un toque de aceite de ajonjolí. Servida con rebanadas de focaccia tostada.

Zucchini & Blue Cheese Salad \$220

Base de arúgula con calabaza blanqueada, tomates cherry salteados, queso azul y un toque de miel de habanero y semillas de calabaza. Servida con rebanadas de focaccia tostada.

Green Salad with Grilled Chicken \$300

Mix de verdes, tomates cherry, cebolla morada, aceite de ajonjolí, pollo a la plancha, aguacate y hummus clásico. 🌱🌱

FO-Pizza

Rebanadas tipo pizza hechas con base de focaccia.

Margherita \$120

Pomodoro, mozzarella fundida, rodajas de jitomate fresco, albahaca y un toque de pesto.

Funghi \$120

Pomodoro, mozzarella, hongos al ajillo y cebolla morada en láminas finas.

4 Quesos \$150

Base de salsa blanca con mozzarella, manchego, parmesano y queso azul, terminado con pesto de pistache.

Pepperoni \$150

Pomodoro, mozzarella, pepperoni crujiente y un toque de miel de habanero.

Salami \$150

Pomodoro, mozzarella, salami, cebolla blanca y aceitunas negras.

ARMA TU SÁNDWICH



Sigue los pasos y crea tu sándwich perfecto dentro de nuestra selección de ingredientes frescos que vaya con tu mood.

STEP 1 — ELIGE TU PAN

Focaccia | Ciabatta

STEP 2 — ELIGE TU COMBINACIÓN

Nombre	Incluye	Precio
Vegan	Aderezo + 3 vegetales	\$205
Classic	Aderezo + 1 carne o queso + 1 vegetal	\$235
Medium	Aderezo + 2 carnes o quesos + 1 vegetal	\$265
Bold	Aderezo + 2 carnes o quesos + 2 vegetales	\$290
Extra Bold	Aderezo + 2 carnes o quesos + 3 vegetales	\$315
Stacked	Aderezo + 3 carnes o quesos + 3 vegetales	\$345

STEP 3 — ELIGE TUS INGREDIENTES

ADEREZOS

- Pesto Clásico
- Pesto de Pistache
- Hummus de betabel
- Hummus
- Mayonesa
- Mayonesa de ajo (aioli)
- Mantequilla
- Balsámico
- Aceite de Oliva
- Aceite de Chile

CARNES Y QUESOS

- Prosciutto
- Prosciutto Cotto
- Salami
- Mortadella
- Trucha Gravlax
- Pollo a la plancha
- Tocino
- Burrata
- Mozzarella
- Queso Azul
- Queso de Cabra
- Manchego
- Parmesano
- Stracciatella
- Queso Crema
- Queso Emmental Suizo

VEGETALES

- Arúgula
- Lechuga Francesa
- Cebolla
- Cebolla Caramelizada
- Tomate
- Tomates deshidratados
- Champiñones al ajo
- Portobello
- Verduras a la parrilla
- Pepinillos
- Brotes de Girasola
- Alcaparras
- Pistaches

STEP 4 — TOQUE FINAL

Aceite de Oliva | Aceite de Chile | Mayonesa | Alioli | Balsámico | Chicharrón de chile

chef's Recommendations:

Ciabatta + Queso Crema + Trucha Gravlax + Arúgula + Aceite de Chile
La Trucha / \$265 MXN

Focaccia + Pesto de Pistache + Mortadela + Stracciatella + Arúgula
El clásico / \$290 MXN + Tomate Deshidratado

TODOS LOS DÍAS, TODO EL DÍA

FAVORITOS de LOS PERSONAJES

¿Buscas un arreglo rápido? Elige uno de los favoritos de nuestros personajes

KARMA — La Herbolaria



Llegó a Tulum buscando propósito. Ahora, con un ramo de salvia, limpia las auras y aleja la mala energía. ¿Su sándwich? **Consciente, delicioso y vegano, obvio.**

Focaccia + Hummus + Verduras a la Parrilla + Portobello + Arúgula

\$205 MXN

DJ FLEXX — El DJ



De un pueblito al corazón de la selva de Tulum, Juan encontró su ritmo detrás de las tornamesas. Si tienes suerte, lo encontrarás en la cabina esta noche, comiendo su sándwich **a la plancha.**

Ciabatta + Mayonesa + Prosciutto Cotto + Queso Emmental Suizo + Tomate + Arúgula

\$290 MXN

MASON — El Raver



No vino a descansar, vino con una misión: fiesta todo el día. ¿Su sándwich? **Alto en proteína** para mantener la fiesta encendida.

Ciabatta + Aceite de Oliva + Prosciutto + Prosciutto Cotto + Salami + Tomate + Portobello + Arúgula

\$345 MXN

DAISY — The Influencer



No va a ningún lado sin su celular —ni sin sus seguidores. Sabor y presentación importan. Prueba su **creación vegetariana y colorida** (y no olvides subirla al insta).

Focaccia + Hummus de Betabel + Parmesano + Arúgula + Balsámico

\$235 MXN

Jake — El Nómada Digital



Calendario en diez zonas horarias, viviendo de WiFi y sueños. ¿Su sándwich? Un **momento de alegría** entre juntas de Zoom.

Focaccia + Mantequilla + Prosciutto + Burrata + Tomate Deshidratado + Aceite de Oliva

\$265 MXN

Luca — El Gentrifier



Se mudó a Tulum por la cultura local y una vida más consciente, pero en su plato todo sigue siendo importado: stracciatella desde Italia y trucha gravlax del norte. ¿Su sándwich? **Sabores globales disfrazados de bienestar.**

Focaccia + Stracciatella + Trucha Gravlax + Arúgula + Portobello + Aceite de Chile

\$315 MXN

The Bipolar — Sí, incluyéndote



Porque todos tenemos un poco de Bipolar. Including you. Un sándwich especial con una sorprendente **mezcla de dulce y salado.**

Ciabatta + Aceite de oliva + Prosciutto + Burrata + Arugula + Mango + Balsámico

\$290 MXN

Bebidas

cafetería

Espresso	\$60
Americano	\$70
Capuchino	\$80
Flat White	\$80
Latte	\$90
Chocolate	\$80
Mocha (Espresso + 174Cacao + azúcar + leche)	\$120
Cacao (174Cacao + agua + leche de avena + dátiles)	\$120
Matcha Latte (ceremonial)	\$120
Vanilla Latte	\$100
Bipolar's Signature drinks	
Mazapan Latte (Mazapan · espresso · leche)	\$100
Mazapan Frappé (Mazapan · espresso · cacao · azúcar · leche · hielo)	\$120
Golden Milk (cúrcuma · jengibre · canela · pimienta negra · miel · leche)	\$100
Espresso Tonic	\$100
41 Carmesi (Cold brew 41 hrs (Chocolate + almendra). Burbujas y un final carmesi de frambuesa, jamaica y un toque de limón)	\$150
Cold Brew (bottle · 2 servicios)	\$190
Shaken Espresso Coconut (con agua o leche de coco)	\$100
+ Jarabe de Vainilla \$10	
Leche vegetal: Coco · Soya · Almendra · Avena	

Tes frescos	\$85
Jengibre, Limón, Menta, Salvia o Eucalipto	

Refrescos

Coca Cola Sprite Agua Tónica	\$85
Limonada o Naranjada	\$85
Ginger Beer	\$110
Agua de coco	\$85
Agua natural o mineral	\$85

Aguas de fruta	\$100
----------------	-------

- Jamaica + Jengibre + Canela
- Pepino + Limón + Chia
- Sandía + Jengibre + Limón + Menta

Jugos & Shots frescos

Shot Jengibre	\$50
Jugo de Naranja	\$95
Jugo de Toronja	\$95
Jugo de Zanahoria y Jengibre	\$95

Revitalizer	\$100
Fresa · naranja · plátano · mango · jengibre · miel	

Energizer	\$100
Plátano · toronja · apio · jengibre · piña · miel	

Jugo Verde	\$100
Piña · naranja · manzana verde · espinaca · apio · menta · pepino · jengibre · limón · miel	

Vita C	\$100
Piña · toronja · mango · naranja · zanahoria · apio	

LIÉVATE un poco de Bipolar:

Nuestro café

Trabajamos con granos 100% Arábica de Veracruz, tostados al estilo italiano para un sabor intenso.

Disponible en bolsas de 250GR o 500GR.

Nuestro CACAO

Nuestro Cacao 174 se cosecha a mano, se fermenta, se seca al sol y se tuesta ligeramente en una granja familiar en Tabasco. No contiene ingredientes añadidos ni ha estado en contacto con pesticidas.

Úsalo en lugar de café o matcha para obtener ergenia suave y consistente. | @174cacao

Coctelería de autor

\$300 MXN

KARMA - The Herbal Healer

Gin Condesa · cordal de salvia · lima y miel · cynar · ginger beer · hielo frappé · reducción de mango y maracuyá

DJ FLEXX - The DJ

Cordial de mango y maracuyá · Sky vodka · Aperol y Ancho Reyes · Escarchado de sal de chile ancho y cáscara de mango

MASON - The Raver

Huaraches de plata infusionado con manzanilla · Blend St - Germain y Vermouth Bianco · Agua tónica · twist de limón amarillo

DAISY - The Influencer

Condesa Xoconostle · St Germain y Aperol · Fresa · Top Prosecco

JAKE - The Digital Nomad

Tequileño Platinum · Licor de avellana · Jarabe natural · Jugo de limón · Yogurt

LUCA - The Centrififier

Fat wash de aceite de coco y café con Amarás Americana · Licor 43 con matcha · Cold Brew · Agua de coco

Mocktails

\$150 MXN

SIAN KA'AN

Agua de coco · Limón · Menta · Jarabe Natural

IK KII

Jarabe de mora azul · Jarabe de albahaca · Naranja · Soda

AMANECER

Jarabe de piña · Jarabe de romero · Toronja · Agua Tónica

Cocteles Clásicos

\$285 MXN

- Negroni
- Old Fashion
- Margarita / Mezcalita
- Martini
- French 75
- Aperol Spritz
- Espresso Martini
- Carajillo

SUNSET
SOCIAL
CLUB

HAPPY HOUR | 6PM - 7PM

COCTELES CLÁSICOS \$200 MXN
EN EL ROOFTOP Y BIPOLAR

Cervezas

Charro	\$120
Corona	\$85
Modelo	\$85
Vaso Chelado	+\$30
Vaso Michelado	+\$40
Vaso Ojo Rojo	+\$50

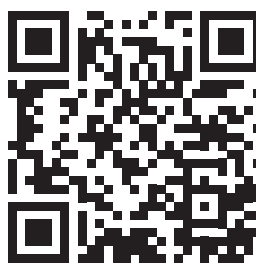
PREGUNTA POR NUESTRO MENÚ COMPLETO DE
COCTELES ESPECIALES Y VINOS

Por favor infórmalos sobre cualquier alergia.

🚫 Sin Lactosa | 🌱 Vegano | 🌾 Opciones sin gluten disponibles



Wifi



Google Review

Síguenos en Instagram y comparte tu experiencia! 📷 @bipolartulum