

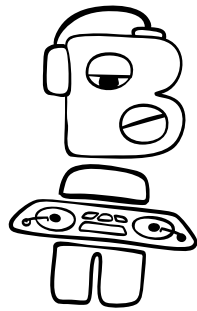
Bipolar

MENÚ

KARMA



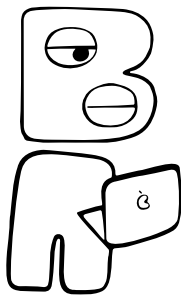
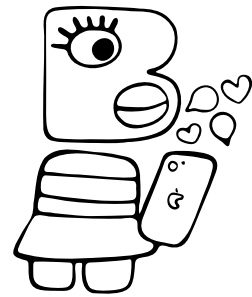
DJ flexx



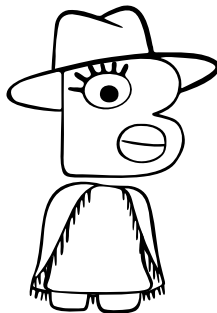
Mason



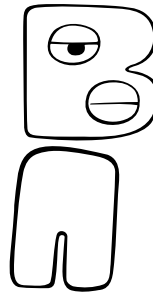
Daisy



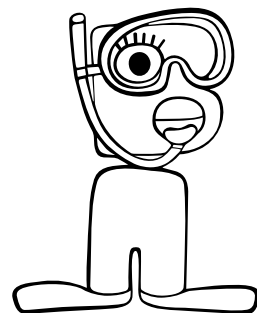
Jake



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
Chocolate Brownie	\$90
Cookies	\$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

Toast de ciabatta con huevos revueltos con espinaca, queso manchego derretido, hongos portobello y tocino.

Avocado Toast con Huevo y Feta \$290

Aguacate machacado con queso feta desmoronado, coronado con un huevo estrellado, arúgula baby y hojuelas de chile.

Avocado Toast con Tomates Cherry \$270

Toast con queso crema, aguacate en rebanadas, tomates cherry rostizados y un toque de balsámico.

con huevo revuelto + \$40

Camote & hongos \$220

Crema de camote con hongos salteados y arúgula

The DPB (Dátiles - plátano - burrata) \$280

Crema de dátiles y plátano, burrata, nueces, aceite de oliva y tomillo.

Bagels (everything o plain)

NY-style \$290

Aguacate, huevo estrellado, tocino y queso cheddar derretido

Tuna Melt \$280

Ensalada de atun con queso cheddar derretido y cebollín

Avocado & cream cheese \$250

Queso crema, aguacate rebanado y cebollín

Ensaladas & FO-Pizza's

Ensaladas | Servida con rebanadas de focaccia

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.

Ensalada Verde con Pollo \$300

Mezcla de hojas verdes con tomates cherry, cebolla morada, aceite de ajonjolí, pollo a la parrilla, aguacate y **crema de camote o hummus clásico**.

FO-Pizza | pizza slices hechas con base de focaccia

Margherita \$120

Pomodoro, mozzarella, jitomate, albahaca y pesto.

Funghi \$120

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

Pepperoni \$150

Pomodoro, mozzarella, pepperoni

Salami \$150

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

Bebidas

Cafetería

Espresso	\$60
Americano	\$70
Capuccino	\$80
Babyccino	\$30
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
Chai Latte (Chai Chai + milk)	\$120

Bipolar's Signature drinks

Mazapan Latte (Mazapan · espresso · leche)	\$100
Mazapan Frappé (Mazapan · espresso · cacao · azúcar · leche · hielo)	\$140
Cacao Frappé (174Cacao + espresso + leche de avena + dátiles)	\$140
Golden Milk (cúrcuma · jengibre · canela · pimienta negra · miel · leche)	\$120
Espresso Tonic	\$100
Cold Brew (botella · 2 servicios)	\$190
Shaken Espresso Coconut (con agua o leche de coco y azúcar)	\$100

Extra: Jarabe de vainilla / Leche vegetal: Coco · Soya · Avena | + \$10

PARA LLEVAR + \$10

Tes frescos

\$85

Jengibre, Limón, Menta, Salvia o Eucalipto

Refrescos

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

Aguas de fruta

\$100

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

Jugos & Shots frescos

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

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

Coctelería de autor

\$300 MXN

KARMA - The Herbal Healer

Gin Condese · 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

Condese 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 Gentrifier

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 | 5PM - 7PM

COCTELES CLÁSICOS \$200 MXN
EN EL ROOFTOP Y BIPOLAR

Cervezas

Charro	\$120
Corona	\$85
Modelo	\$85

Vinos

Vino Tinto	\$190	\$900
Vino Blanco	\$220	\$980
Vino Rosado		\$1000

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

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 | Pan Artesanal

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

TODOS LOS DÍAS, TODO EL DÍA

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
- 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
The Trout / \$265 MXN

Focaccia + Pesto de Pistache + Mortadella + Stracciatella + Arúgula
El Clásico / \$290 MXN + Tomate Deshidratado

Pan Artesanal + Mayonesa + Mozzarella + Prosciutto Cotto
El Panda / \$290 MXN + Tomate + Arúgula

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.**

\$205 MXN

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

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.**

\$290 MXN

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

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.

\$345 MXN

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

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).

\$235 MXN

Focaccia + Hummus de Betabel + Parmesano + Arúgula + Balsámico

Jake — El Nómada Digital



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

\$265 MXN

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

Luca — El Gentrifier



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

\$315 MXN

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

The Bipolar — Sí, incluyéndote



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

\$290 MXN

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