





JAIME VÁSQUEZ BECKER
FUNDADOR DE LOS TIP Y TAP

Hace muchos años, en Febrero de 1975, Jaime Vásquez Becker (gran futbolista de Universidad Católica) instaló un restaurant al costado del entonces cine El Golf.

Sería un restaurant diferente a lo que existía, donde se harían los mejores sandwiches y crudos de la ciudad.

Ha pasado un largo tiempo desde entonces y lo que era un lugar de encuentro para la familia, amigos, deportistas y conocidas personalidades, se ha convertido en una verdadera cadena, con la gracia de que todos los restaurantes forman parte de la misma familia y han mantenido intacto el entusiasmo y espíritu Tip y Tap igual que el primer día.

Pasados algunos años, el local original se cambió a su ubicación actual en San Crescente, y luego siguieron los locales de Las Condes, Vitacura, Estoril, La Reina, Viña del Mar, Isidora Goyenechea, Alonso de Córdova, Boulevard del Parque Arauco, Av. La Dehesa, Mall Costanera Center y Mall Vivo Los Trapenses.

Quién sabe si en un tiempo más nos encontremos en otros lugares, siempre con la atención y cariño que esperamos hayan sentido todos estos años.

SANTIAGO

San Crescente 20
Av. Las Condes 6851
Av. Vitacura 5365
Av. Las Condes 11070
Isidora Goyenechea 2922
Alonso de Córdova 4281
Mall Costanera Center L.5132
Boulevard Parque Arauco
Mall Vivo - La Dehesa



BIENVENIDOS

Disfrute nuestro grato servicio...

¡NUEVOS PLATOS!

ENTRADAS

Locos enteros \$18.900

Tres locos enteros sobre cama de lechugas, acompañados de mayonesa y salsa verde.

Locos laminados \$18.900

Láminas de locos, sobre mousse de palta, aliño a base de cilantro y alcaparras.

Tártar de salmón \$10.900

Salmón fresco, palta fileteada y tostadas. Acompañado de salsa tártara (a base de pepinillos y aceitunas) y salsa agri dulce.

Ceviche Tip y Tap 2.0 \$ 9.300

Reineta, salmón, camarones, camote, choclo peruano y leche de tigre.

Canapé mixto \$11.900

2 tostadas con crudo preparado, 2 tostadas con salmón ahumado y 2 tostadas con camarones.

ENSALADAS

Ensalada peras y queso azul \$10.900

Mix de lechugas y rúcula, jamón serrano, peras caramelizadas, palta, queso azul y mix de semillas. Dressing de vinagreta mostaza/miel.

Ensalada camarones apanados \$10.900

Mix de lechugas y rúcula, camarones apanados, tomates al horno, mozzarella, palta y tiritas de masa de tortilla horneadas. Dressing de vinagreta mostaza/miel.

TRAGOS

Sangría \$ 5.500

Carajillo \$ 5.990

Licor 43 y shot de espresso

Pisco sour albahaca \$ 5.290



Una exquisita manera de abrir el apetito

SANDWICH

Lomito.....	\$ 5.400
Lomito palta.....	\$ 7.500
Lomito italiano	\$ 8.300
Lomito chacarero.....	\$ 7.900
Lomito completo.....	\$ 7.900
Lomito Luco	\$ 7.900
Churrasco.....	\$ 6.900
Churrasco palta.....	\$ 7.900
Churrasco italiano	\$ 8.500
<i>Tomate, palta, mayonesa</i>	
Churrasco completo.....	\$ 8.300
<i>Tomate, americana, chucrut, mayonesa</i>	
Churrasco Tip y Tap	\$ 9.900
<i>Lechuga, tomate, palta, cebolla, pepinillo, queso caliente</i>	
Chacarero.....	\$ 8.400
<i>Churrasco con porotos verdes, tomate y ají verde</i>	
Chemilico.....	\$ 7.400
<i>Churrasco con huevo frito</i>	
Barros Luco	\$ 8.300
<i>Carne con queso caliente</i>	
Barros Jarpa.....	\$ 5.900
<i>Jamón con queso caliente</i>	
Pulled Pork solo	\$ 6.900
Pulled Pork italiano	\$ 9.500
<i>Pierna de cerdo asada lentamente, desmenuzada, tomate, palta y mayonesa.</i>	
Churrasco en filete.....	\$ 10.200
Chacarero en filete.....	\$ 11.300
Chemilico en filete.....	\$ 10.900
Churrasco en filete palta.....	\$ 11.300
Churrasco en filete italiano.....	\$ 11.900
<i>Tomate, palta, mayonesa</i>	
Churrasco en filete completo	\$ 11.500
<i>Tomate, americana, chucrut, mayonesa</i>	
Churrasco filete Tip y Tap	\$ 12.900
Barros Luco en filete.....	\$ 11.500
Plateada.....	\$ 8.500
Plateada Italiana.....	\$ 10.900
Ave	\$ 5.900
Ave Tip y Tap.....	\$ 8.900
<i>Lechuga, tomate, palta, cebolla, pepinillo, queso caliente</i>	
Ave palta	\$ 7.300
Ave chacarero	\$ 7.800
Ave italiano	\$ 7.900

SANDWICH



Nuestra especialidad desde 1975...

Una exquisita manera de abrir el apetito

SANDWICH

Queso caliente.....	\$ 4.800
York.....	\$ 4.900
<i>Jamón con huevo frito</i>	
Cheeseburger	\$ 7.900
<i>Hamburguesa con doble queso caliente</i>	
Cheeseburger con camarones	\$ 10.600
<i>Hamburguesa de carne, con camarones grillados y queso fundido</i>	
Hamburguesa	\$ 6.300
Hamburguesa palta	\$ 7.600
Hamburguesa italiana	\$ 8.700
Hamburguesa Tip y Tap.....	\$ 9.900
<i>Lechuga, tomate, palta, cebolla, pepinillo, queso caliente</i>	
Hamburguesa Monster Tap.....	\$ 10.500
<i>Hamburguesa rellena con queso ranco y parmesano, cebolla caramelizada, tocino, champiñones grillados, pepinillo y palta</i>	
Pernil.....	\$ 7.900
Pernil italiano.....	\$ 9.900
Naturista	\$ 6.500
<i>Quesillo, tomate, palta y porotos verdes</i>	
Atún	\$ 7.500
Salmon Ahumado	\$ 10.300
Salmon Ahumado tomate palta	\$ 11.300
Hot dog.....	\$ 4.100
Hot dog italiano	\$ 5.900
Hot dog completo.....	\$ 4.900
<i>Tomate, americana, chucrut y mayonesa</i>	
Crudo	\$ 9.700
Tártaro.....	\$ 9.900

ELIGE TU PAN:

Frica / Molde Blanco / Molde Integral / Marraqueta / Italiano

**TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS
TAMBIÉN LAS PUEDES PEDIR EN SU
VERSIÓN VEGGIE:
POROTOS NEGROS O GARBANZOS**

**LOS SANDWICHES AL PLATO
TENDRÁN UN RECARGO DEL 10%**

SANDWICH



Nuestra especialidad desde 1975...

Una exquisita manera de abrir el apetito

AGREGADOS

Palta.....	\$ 2.500
Tomate.....	\$ 1.400
Quesillo.....	\$ 2.100
Chucrut	\$ 2.100
Pepinillos	\$ 2.100
Queso	\$ 2.300
Porotos verdes.....	\$ 2.200
Americana.....	\$ 2.100
Tocino	\$ 2.100
Rucula	\$ 2.100
Palmito.....	\$ 2.100
Lechuga.....	\$ 2.500

ENTRADAS

Locos enteros	\$ 18.900
<i>Tres locos enteros sobre cama de lechugas, acompañados de mayonesa y salsa verde.</i>	
Locos laminados	\$ 18.900
<i>Láminas de locos, sobre mousse de palta, aliño a base de cilantro y alcaparras.</i>	
Tártar de salmón	\$ 10.900
<i>Salmón fresco, palta fileteada y tostadas. Acompañado de salsa tártara (a base de pepinillos y aceitunas) y salsa agri dulce.</i>	
Ceviche Tip y Tap 2.0	\$ 9.300
<i>Reineta, salmón, camarones, camote, choclo peruano y leche de tigre.</i>	
Canapé mixto	\$ 11.900
<i>2 tostadas con crudo preparado, 2 tostadas con salmón ahumado y 2 tostadas con camarones.</i>	
Tartar de atún.....	\$ 9.900
<i>Atún fresco, acompañado de palta fileteada, huevo duro, tostadas y aderezo verde</i>	
Palta Reina	\$ 5.900
<i>Palta rellena con ave</i>	
Palta Cardenal	\$ 8.500
<i>Palta rellena con camarones</i>	
Palta Pacífico.....	\$ 7.700
<i>Palta rellena con atún</i>	
Ceviche Tip y Tap	\$ 9.300
<i>Reineta, salmón y camarones</i>	
Canapés de camarones (6)	\$ 8.300
Carpaccio de filete	\$ 10.900
Carpaccio de salmón.....	\$ 11.300
Erizos	\$ 19.900
Camarones	\$ 9.900



ENTRADAS

Todo fresco y del día...

Una exquisita manera de abrir el apetito

PLATOS

Medallón de filete.....	\$ 14.900
Filete Mignon Champiñon.....	\$ 15.900
<i>Medallón rodeado con tocino y acompañado de salsa de champiñones</i>	
Filete a lo pobre	\$ 16.900
<i>Filete acompañado con cebolla frita, huevo frito y papas fritas</i>	
Filete Roquefort	\$ 15.700
<i>Medallón de filete, cubierto con salsa roquefort</i>	
Lomo Liso Grillé	\$ 11.200
Lomo Liso a lo pobre.....	\$ 14.900
Lomo Vetado.....	\$ 12.500
Lomo Vetado a lo pobre.....	\$ 16.200
Pernil con agregado (l).....	\$ 16.500
Plateada con agregado (l).....	\$ 10.900
Hamburguesa con agregado (l)	\$ 8.900
Hamburguesa a lo pobre	\$ 9.600
Pollo Grillé.....	\$ 7.200
Churrasco a lo pobre.....	\$ 10.300
Churrasco de filete a lo pobre.....	\$ 13.200
Escalopa Kaiser	\$ 9.900
<i>Escalopa rellena con jamón y queso</i>	
Escalopa Milanesa	\$ 8.500
Milanesa de pollo.....	\$ 8.500
Consomé solo.....	\$ 4.100
Consomé con huevo.....	\$ 4.500
* Consomé Reina	\$ 5.300
<i>Con ave</i>	
Sopa del día (según temporada)	\$ 4.500

(l) Agregado: arroz, puré o papas fritas.

NIÑOS

Mini Cheeseburger	\$ 7.500
<i>Dos mini cheeseburger, acompañados de papas fritas.</i>	
Menú Infantil	\$ 5.200
<i>Dos vienas con puré, arroz o papas fritas</i>	
Hamburguesa niño con agregado.....	\$ 6.500
* Churrasco niño con agregado.....	\$ 6.500
* Tiritas de Pollo Grillé con agregado.....	\$ 6.100
* Papas Fritas o Puré con huevo.....	\$ 4.900

* Agregados platos niños: arroz, puré o papas fritas.



PLATOS DE FONDO

Platos preparados a su gusto...

Una exquisita manera de abrir el apetito

PESCADOS

Salmón	\$ 12.900
Reineta	\$ 11.700
Camarones al gusto	\$ 9.700
Pastel de Jaibas	\$ 9.900

SALSAS

Alcaparra	\$ 2.800
Camarones	\$ 6.200
Champiñones	\$ 3.900
Pimienta	\$ 2.600

ACOMPANAMIENTOS

Arroz	\$ 2.900
Choclo a la crema	\$ 3.300
Espinacas a la crema	\$ 3.300
Puré de papas	\$ 3.400
Papas cocidas	\$ 2.700
Papas duquesa	\$ 3.800
Papas fritas	\$ 4.900
Papas salteadas	\$ 3.400
Champiñones salteados	\$ 4.500
Panaché de verduras	\$ 4.700
Agregado a lo pobre	\$ 5.300

ENSALADAS

Espárragos	\$ 6.700
Palta	\$ 5.500
Tomate	\$ 3.800
Lechuga	\$ 4.300
Porotos verdes	\$ 4.500
Choclo	\$ 2.800
Palmitos	\$ 4.900
Apio	\$ 3.600
Apio palta	\$ 5.700
Chilena	\$ 4.700
Ensalada surtida	\$ 5.900
Fondo de Alcachofa	\$ 3.900
Rúcula	\$ 3.900



PLATOS

Los mejores pescados y salsas...

ENSALADAS ESPECIALES

Ensalada peras y queso azul.....	\$ 10.900
<i>Mix de lechugas y rúcula, jamón serrano, peras caramelizadas, palta, queso azul y mix de semillas. Dressing de vinagreta mostaza/miel</i>	
Ensalada camarones apanados	\$ 10.900
<i>Mix de lechugas y rúcula, camarones apanados, tomates al horno, mozzarella, palta y tiritas de masa de tortilla horneadas. Dressing de vinagreta mostaza/miel</i>	
César	\$ 7.900
<i>Variedad de lechugas, crutones, aceitunas, queso parmesano, champiñones y aderezo en base a mostaza</i>	
César con tiritas de pollo Grillé.....	\$ 9.500
Ensalada Tip y Tap.....	\$ 10.900
<i>Variedad de lechugas, rúcula, camarones, fondo alcachofa, choclito cocktail, aceitunas, tomate, quesillo y palta</i>	
Mixta	\$ 7.900
<i>Variedad de lechugas, tomate, palta, huevo y cebolla</i>	
Griega.....	\$ 8.800
<i>Variedad de lechugas, tomate, palmitos, tiritas de pollo y queso parmesano</i>	
Punto Fijo Pollo.....	\$ 9.300
<i>Variedad de lechugas, rúcula, tiritas de pollo grillé, huevo, choclo, queso parmesano</i>	
Punto Fijo Salmón.....	\$ 11.900
<i>Variedad de lechugas, rúcula, salmón ahumado, huevo, choclo, queso parmesano</i>	
Italiana Pollo	\$ 9.500
<i>Variedad de lechugas, rúcula, tiritas de pollo grillé, tomate, mozzarella, palta y un toque de ciboullette</i>	
Italiana Salmón	\$ 12.200
<i>Variedad de lechugas, rúcula, salmón ahumado, tomate, mozzarella, palta y un toque de ciboullette</i>	
Cobb Salad Pollo.....	\$ 9.900
<i>Variedad de lechugas, tomate, palta, blue cheese, huevo, champiñones, tocino y tiritas de pollo</i>	
Cobb Salad Salmón.....	\$ 12.900
<i>Variedad de lechugas, tomate, palta, blue cheese, huevo, champiñones, tocino y salmón grillé</i>	
Naturista.....	\$ 10.400
<i>Ensalada surtida, atún, quesillo y huevo duro</i>	

ALIÑO A ELECCIÓN: CÉSAR - VINAGRETA



PLATOS

Las mejores ensaladas...

Una dulce experiencia al paladar...

POSTRES

Volcán de Chocolate	\$ 5.900
<i>Tibio bizcocho de chocolate con salsa de chocolate bitter en su interior acompañado de helado de vainilla</i>	
Crumble de manzana	\$ 5.400
<i>Tarta crocante de manzanas asadas al horno con helado de vainilla</i>	
Ensalada de fruta	\$ 4.700
Higos rellenos con nueces.....	\$ 3.900
Castañas con crema	\$ 3.900
Papayas al jugo	\$ 4.700
Pie de limón	\$ 5.500
Brownie con helado	\$ 5.500
Cheese Cake.....	\$ 5.200
Suspiro limeño	\$ 4.500
Postre Tres Leches	\$ 4.900
Flan de leche	\$ 4.800
Celestino	\$ 4.100
Celestino con helado.....	\$ 4.900
Copa de helado Artesanal.....	\$ 4.900
Torta Chocolate.....	\$ 5.400
Torta Frambuesa	\$ 5.400
Torta Merenge-Lucuma	\$ 5.400
Creme Brulée	\$ 5.300
Porción de crema.....	\$ 1.900
Porción de helado artesanal	\$ 2.600
Frutas de la estación	\$ 2.900

CAFÉ

Café ristretto Musetti.....	\$ 2.300
Café espresso Musetti.....	\$ 2.400
Café espresso Lungo Musetti	\$ 2.600
Café cortado.....	\$ 2.600
Café cortado doble.....	\$ 2.900
Café grande.....	\$ 2.500
Café irlandés	\$ 4.600
Café helado	\$ 3.900
Capuccino Musetti.....	\$ 2.600
Té Dilmah Exceptional	\$ 2.400
<i>Perfect Ceylon, Ceylon Green, Early Grey, Ceylon Spice Chai, Berry Sensation, Pure Camomille Flowers</i>	
Agüitas.....	\$ 2.300

CAFÉ



Para empezar a conversar...

Para refrescar y degustar...

BEBIDAS

Granadina con mineral	\$ 3.500
Vitamina naranja	\$ 5.300
Jugo Chirimoya.....	\$ 3.900
Jugo Frambuesa	\$ 3.900
Jugo Mango.....	\$ 3.900
Jugo Piña.....	\$ 3.900
Limonada Menta Jengibre	\$ 3.900
Limonada Menta.....	\$ 3.900
Limonada con agua mineral.....	\$ 3.700
Limonada	\$ 3.500

GASEOSAS

Bilz.....	\$ 2.700
Coca Cola.....	\$ 2.700
Coca Diet.....	\$ 2.700
Ginger Ale.....	\$ 2.700
Ginger light.....	\$ 2.700
Kem Piña.....	\$ 2.700
Limon Soda.....	\$ 2.700
Limon Soda Light.....	\$ 2.700
Orange.....	\$ 2.700
Orange Zero.....	\$ 2.700
Pap	\$ 2.700
Pepsi	\$ 2.700
Pepsi light.....	\$ 2.700
Pepsi Zero	\$ 2.700
Seven Up.....	\$ 2.700
Tonica	\$ 2.700
Ginger zero	\$ 2.700

ENERGÉTICAS

Red Bull, Sin Azúcar, Yellow	\$ 4.100
------------------------------------	----------

AGUA MINERAL

Cachantún con Gas	\$ 2.700
Cachantún sin Gas	\$ 2.700



BEBIDAS

La mejor variedad refrescante...

Madera, paladar y bouquet...

SAUVIGNON BLANC

	375cc	750cc
Viña San Pedro		
<i>Castillo de Molina Reserva</i>		\$ 14.000
Viña Concha y Toro		
<i>Casillero del Diablo</i>	\$ 6.000	\$ 9.500
Viña Tarapacá		
<i>Tarapacá Reserva</i>		\$ 10.500
Viña Leyda		
<i>Reserva</i>	\$ 6.500	\$ 11.500
Viña Miguel Torres		
<i>Santa Digna</i>	\$ 9.500	\$ 14.500

MERLOT

	375cc	750cc
Viña San Pedro		
<i>Castillo de Molina, Reserva</i>		 \$ 13.500
Viña Tarapacá		
<i>Tarapacá Reserva</i>		 \$ 10.500
Viña Concha y Toro		
<i>Casillero del Diablo</i>		 \$ 9.500
Viña Miguel Torres		
<i>Santa Digna</i>	\$ 9.000	 \$ 14.500

CHARDONNAY

	375cc	750cc
Viña Leyda		
<i>Reserva</i>		 \$ 11.000
Viña Miguel Torres		
<i>Santa Digna</i>	\$ 8.800	 \$ 14.500
Viña Misiones de Rengo		
<i>Reserva</i>		 \$ 9.900



VINOS

Para acompañar la comida...

Madera, paladar y bouquet...

CARMÉNÈRE

	375cc	750cc
Viña San Pedro		
Castillo de Molina Reserva	\$ 9.200	\$ 13.500
Viña Tarapacá		
Tarapacá Gran Reserva		\$ 16.900
Gran Tarapacá		\$ 14.500
Viña Leyda		
Reserva		\$ 11.000
Viña Miguel Torres		
Santa Digna Reserva	\$ 8.800	\$ 14.500
Viña Concha y Toro		
Casillero del Diablo	\$ 6.000	\$ 9.500
Viña Misiones de Rengo		
Reserva		\$ 9.500

CABERNET SAUVIGNON

	375cc	750cc
Viña San Pedro		
Castillo de Molina, Reserva	\$ 8.500	\$ 13.900
Viña Tarapacá		
Tarapacá Gran Reserva, Etiqueta Negra		\$ 22.000
Tarapacá Gran Reserva	\$ 12.000	\$ 17.500
Tarapacá Reserva		\$ 10.500
Viña Concha y Toro		
Casillero del Diablo	\$ 6.000	\$ 9.500
Casillero del Diablo, Reserva Privada		\$ 14.000
Viña Miguel Torres		
Santa Digna	\$ 8.800	\$ 14.500
Copa de Vino Reserva	\$ 5.500	

ESPUMOSO

	187cc	375cc	750cc
Viñamar			
Extra Brut		\$ 9.000	\$ 12.500
Brut		\$ 7.500	\$ 11.500
Chandon Extra Brut	\$ 8.800	\$ 12.000	\$ 20.000
Viña Valdivieso			
Brut	\$ 4.500	\$ 6.500	\$ 10.500

VINOS



Para acompañar la comida...

Para degustar y acompañar

SCHOP

Cristal Lager, Garza.....	\$ 3.400
Cristal Lager, 500 cc.....	\$ 3.900
Kunstmann.....	\$ 4.600
Kunstmann, Garza.....	\$ 4.000

CERVEZAS PREMIUM E INTERNACIONALES

Royal Guard.....	\$ 3.700
Heineken	\$ 3.700
Sol	\$ 3.700

CERVEZAS DE ESPECIALIDAD

Austral Torres del Paine 500 cc.....	\$ 4.800
Austral Lager	\$ 4.100
Austral Calafate	\$ 4.100
Kunstmann Lager	\$ 4.100
Kunstmann Bock	\$ 4.100
Kunstmann Torobayo.....	\$ 4.100

CERVEZAS SIN ALCOHOL

Cristal Cero 0°	\$ 3.600
Heineken 0,0°	\$ 3.700

MICHELADA

Michelada.....	\$ 1.500
----------------	----------

CERVEZAS



La mejor compañía...

Y para la sobremesa...

TRAGOS

Sangría	\$ 5.500
Carajillo	\$ 5.990
<i>Licor 43 y shot de espresso</i>	
Piña Colada	\$ 5.600
Vodka Naranja	\$ 6.700
Gin Tónica	\$ 6.700
Tom Collins.....	\$ 6.500
Negroni	\$ 6.300
Amaretto Sour (Importado).....	\$ 5.900
Clavo Oxidado	\$ 5.900
Mojito Cubano	\$ 5.500
Daiquiri.....	\$ 5.900
Pisco Sour	\$ 4.900
Pisco Sour doble	\$ 6.400
Pisco Sour albahaca.....	\$ 5.290
Vaina	\$ 3.900
Kir Royal.....	\$ 4.400
Caipiriña	\$ 5.200
Caipiroska	\$ 5.200
Campari Tónica.....	\$ 6.200
Martini seco.....	\$ 6.500
Bloody Mary	\$ 6.900
Margarita	\$ 6.500
Whisky Sour	\$ 6.200
Manhattan.....	\$ 5.500
Aperol Spritz.....	\$ 6.800
Ramazzoti Spritz	\$ 6.800
Vodka Tonica	\$ 6.600
Araucano.....	\$ 3.500

TRAGOS



Qué tal un buen bajativo?...

Y para la sobremesa...

WHISKY

Chivas Regal 12 años.....	\$ 7.500
Johnnie Walker Double Black	\$ 8.900
Johnnie Walker E Negra.....	\$ 7.500
Johnnie Walker E Roja	\$ 5.500
Jack Daniel's	\$ 7.300

RON

Havana Añejo 3 Años.....	\$ 4.900
Havana Añejo 7 Años.....	\$ 7.900
Havana Añejo Especial.....	\$ 5.500

VODKA

Absolut, (Original).....	\$ 6.500
Absolut, Corto (Sabores).....	\$ 6.000
Grey Goose	\$ 8.900

TEQUILA

Olmecca, Blanco Clásico.....	\$ 4.600
Olmecca, Reposado.....	\$ 4.800

PISCO

Mistral Nobel Extra Añejado	\$ 4.900
Piscola Tres Erres 35°	\$ 4.500
Piscola Mistral 35° + Red Bull	\$ 5.900

BAJATIVOS

Baileys.....	\$ 5.500
Drambuie	\$ 5.900
Frangelico	\$ 5.900
Manzanilla	\$ 3.200
Amaretto, J Fehrenberg	\$ 3.200
Menta, J Fehrenberg	\$ 3.200
Amareto Importado Giffard	\$ 6.500
Fernet Importado	\$ 5.200

TRAGOS



Qué tal un buen bajativo?...