





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 restaurante 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 encontramos 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...



*Una exquisita manera de abrir el apetito*

## ¡NUEVOS PLATOS!

### ENTRADAS

Locos enteros ..... \$ 19.900  
*Tres locos enteros sobre cama de lechugas, acompañados de mayonesa y salsa verde.*

Locos laminados ..... \$ 19.900  
*Láminas de locos, sobre mousse de palta, aliño a base de cilantro y alcacarras.*

Tártar de salmón ..... \$ 13.900  
*Salmón fresco, palta fileteada y tostadas. Acompañado de salsa tártara (a base de pepinillos y aceitunas) y salsa agridulce.*

Ceviche Tip y Tap 2.0 ..... \$ 11.900  
*Reineta, salmón, camarones, camote, choclo peruano y leche de tigre.*

Canapé mixto ..... \$ 12.900  
*2 tostadas con crudo preparado, 2 tostadas con salmón ahumado y 2 tostadas con camarones.*

### ENSALADAS

Ensalada peras y queso azul ..... \$ 11.500  
*Mix de lechugas y rúcula, jamón serrano, peras caramelizadas, palta, queso azul y mix de semillas. Dressing de vinagreta mostaza/miel.*

Ensalada camarones apanados ..... \$ 11.500  
*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 ..... \$ 5.900  
Carajillo ..... \$ 6.500  
*Licor 43 y shot de espresso.*  
Pisco sour albahaca ..... \$ 5.500



*Una exquisita manera de abrir el apetito*

## S A N D W I C H

Lomito.....	\$ 6.400
Lomito palta.....	\$ 8.500
Lomito italiano .....	\$ 8.990
Lomito chacarero.....	\$ 8.990
Lomito completo.....	\$ 8.990
Lomito Luco .....	\$ 8.990
Churrasco.....	\$ 7.300
Churrasco palta.....	\$ 7.900
Churrasco italiano .....	\$ 8.900
<i>Tomate, palta, mayonesa.</i>	
Churrasco completo.....	\$ 8.800
<i>Tomate, americana, chucrut, mayonesa.</i>	
Churrasco Tip y Tap .....	\$ 10.500
<i>Lechuga, tomate, palta, cebolla, pepinillo, queso caliente.</i>	
Chacarero.....	\$ 9.100
<i>Churrasco con porotos verdes, tomate y ají verde.</i>	
Chemilico.....	\$ 7.900
<i>Churrasco con huevo frito.</i>	
Barros Luco .....	\$ 8.900
<i>Carne con queso caliente.</i>	
Barros Jarpa.....	\$ 6.400
<i>Jamón con queso caliente.</i>	
Pulled Pork solo .....	\$ 7.300
Pulled Pork italiano .....	\$ 9.900
<i>Pierna de cerdo asada lentamente, desmenuzada, tomate, palta y mayonesa.</i>	
Churrasco en filete.....	\$ 11.300
Chacarero en filete.....	\$ 12.500
Chemilico en filete.....	\$ 11.800
Churrasco en filete palta .....	\$ 12.100
Churrasco en filete italiano.....	\$ 12.700
<i>Tomate, palta, mayonesa.</i>	
Churrasco en filete completo.....	\$ 12.500
<i>Tomate, americana, chucrut, mayonesa.</i>	
Churrasco filete Tip y Tap .....	\$ 13.700
Barros Luco en filete.....	\$ 12.800
Plateada .....	\$ 9.700
Plateada Italiana.....	\$ 11.900
Ave .....	\$ 6.600
Ave Tip y Tap.....	\$ 9.900
<i>Lechuga, tomate, palta, cebolla, pepinillo, queso caliente.</i>	
Ave palta .....	\$ 7.900
Ave chacarero .....	\$ 8.900
Ave italiano .....	\$ 8.900

S A N D W I C H



*Nuestra especialidad desde 1975...*

*Una exquisita manera de abrir el apetito*

## S A N D W I C H

Queso caliente.....	\$ 5.200
York.....	\$ 5.300
<i>Jamón con huevo frito.</i>	
Cheeseburger .....	\$ 8.500
<i>Hamburguesa con doble queso caliente.</i>	
Cheeseburger con camarones .....	\$ 11.500
<i>Hamburguesa de carne, con camarones grillados y queso fundido.</i>	
Hamburguesa .....	\$ 6.900
Hamburguesa palta.....	\$ 7.900
Hamburguesa italiana.....	\$ 8.900
Hamburguesa Tip y Tap.....	\$ 10.400
Lechuga, tomate, palta, cebolla, pepinillo, queso caliente.	
Hamburguesa Monster Tap.....	\$ 11.900
<i>Hamburguesa rellena con queso ranco y parmesano, cebolla caramelizada, tocino, champiñones grillados, pepinillo y palta.</i>	
Pernil.....	\$ 8.600
Pernil italiano.....	\$ 10.300
Naturista .....	\$ 6.700
<i>Quesillo, tomate, palta y porotos verdes.</i>	
Atún .....	\$ 8.200
Salmón Ahumado .....	\$ 10.500
Salmón Ahumado tomate palta .....	\$ 11.900
Hot dog.....	\$ 4.300
Hot dog italiano .....	\$ 6.700
Hot dog completo.....	\$ 5.300
<i>Tomate, americana, chucrut y mayonesa.</i>	
Crudo .....	\$ 10.200
Tártaro.....	\$ 10.500

## E L I G E T U P A N :

*Frica / Molde Blanco / Molde Integral / Marraqueta / Italiano*

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

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

**S A N D W I C H**



*Nuestra especialidad desde 1975...*

*Una exquisita manera de abrir el apetito*

## A G R E G A D O S

Palta.....	\$ 2.900
Tomate.....	\$ 1.700
Quesillo.....	\$ 2.600
Chucrut .....	\$ 2.400
Pepinillos .....	\$ 2.400
Queso .....	\$ 2.500
Porotos verdes .....	\$ 2.600
Americana.....	\$ 2.400
Tocino .....	\$ 2.400
Rucula .....	\$ 2.400
Palmito.....	\$ 2.400
Lechuga.....	\$ 2.700

## E N T R A D A S

<b>¡NUEVO!</b> Locos enteros .....	\$ 19.900
<i>Tres locos enteros sobre cama de lechugas, acompañados de mayonesa y salsa verde.</i>	
<b>¡NUEVO!</b> Locos laminados .....	\$ 19.900
<i>Láminas de locos, sobre mousse de palta, aliño a base de cilantro y alcaparras.</i>	
<b>¡NUEVO!</b> Tártar de salmón .....	\$ 13.900
<i>Salmón fresco, palta fileteada y tostadas. Acompañado de salsa tártara (a base de pepinillos y aceitunas) y salsa agridulce.</i>	
<b>¡NUEVO!</b> Ceviche Tip y Tap 2.0 .....	\$ 11.900
<i>Reineta, salmón, camarones, camote, choclo peruano y leche de tigre.</i>	
Canapé mixto .....	\$ 12.900
<i>2 tostadas con crudo preparado, 2 tostadas con salmón ahumado y 2 tostadas con camarones.</i>	
Tartar de atún.....	\$ 11.900
<i>Atún fresco, acompañado de palta fileteada, huevo duro, tostadas y aderezo verde.</i>	
Palta Reina .....	\$ 6.500
<i>Palta rellena con ave.</i>	
Palta Cardenal .....	\$ 9.100
<i>Palta rellena con camarones.</i>	
Palta Pacífico.....	\$ 8.700
<i>Palta rellena con atún.</i>	
Ceviche Tip y Tap .....	\$ 11.900
<i>Reineta, salmón y camarones.</i>	
Canapés de camarones (6) .....	\$ 9.500
Carpaccio de filete .....	\$ 12.500
Carpaccio de salmón.....	\$ 13.500
Erizos .....	\$ 19.900
Camarones .....	\$ 10.700

ENTRADAS



*Todo fresco y del día...*

*Una exquisita manera de abrir el apetito*

## PLATOS

Medallón de filete .....	\$ 15.900
Filete Mignon Champiñon.....	\$ 16.900
<i>Medallón rodeado con tocino y acompañado de salsa de champiñones.</i>	
Filete a lo pobre.....	\$ 17.900
<i>Filete acompañado con cebolla frita, huevo frito y papas fritas.</i>	
Filete Roquefort .....	\$ 16.400
<i>Medallón de filete, cubierto con salsa roquefort.</i>	
Lomo Liso Grillé .....	\$ 13.500
Lomo Liso a lo pobre.....	\$ 15.500
Lomo Vetado.....	\$ 14.500
Lomo Vetado a lo pobre.....	\$ 17.500
Pernil con agregado (l).....	\$ 17.500
Plateada con agregado (l).....	\$ 12.900
Hamburguesa con agregado (l) .....	\$ 9.900
Hamburguesa a lo pobre.....	\$ 10.500
Pollo Grillé.....	\$ 8.400
Churrasco a lo pobre.....	\$ 11.900
Churrasco de filete a lo pobre.....	\$ 13.900
Escalopa Kaiser .....	\$ 10.700
<i>Escalopa rellena con jamón y queso.</i>	
Escalopa Milanesa .....	\$ 9.500
Milanesa de pollo.....	\$ 9.900
Consomé solo.....	\$ 5.500
Consomé con huevo .....	\$ 5.900
*Consomé Reina .....	\$ 6.500
<i>Con ave.</i>	
Sopa del día (según temporada).....	\$ 4.900

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

## NINOS

Mini Cheeseburger .....	\$ 7.900
Dos mini cheeseburger, acompañados de papas fritas.	
Menú Infantil .....	\$ 5.900
Dos vienesas con puré, arroz o papas fritas.	
*Hamburguesa niño con agregado.....	\$ 7.500
*Churrasco niño con agregado.....	\$ 7.500
*Tiritas de Pollo Grillé con agregado.....	\$ 7.500
Papas Fritas o Puré con huevo .....	\$ 5.900

\* 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 .....	\$ 14.900
Reineta .....	\$ 13.900
Camarones al gusto.....	\$ 10.300
Pastel de Jaibas .....	\$ 10.700

## SALSAS

Alcaparra.....	\$ 3.500
Camarones .....	\$ 6.500
Champiñones .....	\$ 4.500
Pimienta .....	\$ 3.500

## ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz .....	\$ 3.500
Choclo a la crema.....	\$ 3.900
Espinacas a la crema .....	\$ 3.900
Puré de papas .....	\$ 3.900
Papas cocidas .....	\$ 3.900
Papas duquesa .....	\$ 4.200
Papas fritas.....	\$ 5.900
Papas salteadas.....	\$ 3.900
Champiñones salteados.....	\$ 4.900
Panaché de verduras.....	\$ 4.900
Agregado a lo pobre.....	\$ 5.500

## ENSALADAS

Espárragos.....	\$ 6.700
Palta.....	\$ 5.700
Tomate.....	\$ 4.900
Lechuga.....	\$ 4.500
Porotos verdes .....	\$ 4.900
Choclo .....	\$ 2.900
Palmitos .....	\$ 5.700
Apio.....	\$ 4.500
Apio palta.....	\$ 5.900
Chilena.....	\$ 5.500
Ensalada surtida.....	\$ 6.500
Fondo de Alcachofa .....	\$ 4.700
Rúcula .....	\$ 4.700

## PLATOS



*Los mejores pescados y salsas...*

## ENSALADAS ESPECIALES

<b>¡NUEVO!</b>	Ensalada peras y queso azul.....\$ 11.500
	<i>Mix de lechugas y rúcula, jamón serrano, peras caramelizadas, palta, queso azul y mix de semillas. Dressing de vinagreta mostaza/miel.</i>
<b>¡NUEVO!</b>	Ensalada camarones apanados .....\$ 11.500
	<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 .....	\$ 8.900
	<i>Variedad de lechugas, crutones, aceitunas, queso parmesano, champiñones y aderezo en base a mostaza.</i>
César con tiritas de pollo Grillé .....	\$ 10.900
Ensalada Tip y Tap .....	\$ 11.500
	<i>Variedad de lechugas, rúcula, camarones, fondo alcachofa, choclo cocktail, aceitunas, tomate, quesillo y palta.</i>
Mixta .....	\$ 8.500
	<i>Variedad de lechugas, tomate, palta, huevo y cebolla.</i>
Griega.....	\$ 9.900
	<i>Variedad de lechugas, tomate, palmitos, tiritas de pollo y queso parmesano.</i>
Punto Fijo Pollo.....	\$ 10.500
	<i>Variedad de lechugas, rúcula, tiritas de pollo grillé, huevo, choclo, queso parmesano.</i>
Punto Fijo Salmón.....	\$ 12.500
	<i>Variedad de lechugas, rúcula, salmón ahumado, huevo, choclo, queso parmesano.</i>
Italiana Pollo .....	\$ 9.900
	<i>Variedad de lechugas, rúcula, tiritas de pollo grillé, tomate, mozzarella, palta y un toque de ciboulette.</i>
Italiana Salmón .....	\$ 12.700
	<i>Variedad de lechugas, rúcula, salmón ahumado, tomate, mozzarella, palta y un toque de ciboulette.</i>
Cobb Salad Pollo .....	\$ 10.900
	<i>Variedad de lechugas, tomate, palta, blue cheese, huevo, champiñones, tocino y tiras de pollo.</i>
Cobb Salad Salmón .....	\$ 14.500
	<i>Variedad de lechugas, tomate, palta, blue cheese, huevo, champiñones, tocino y salmón grillé.</i>
Naturista.....	\$ 11.500
	<i>Ensalada surtida, atún, quesillo y huevo duro.</i>

ALÍÑO A ELECCIÓN: CÉSAR - VINAGRETA



*Una dulce experiencia al paladar...*

## POSTRES

Volcán de Chocolate .....	\$ 6.500
<i>Tibio bizcocho de chocolate con salsa de chocolate bitter en su interior acompañado de helado de vainilla.</i>	
Crumble de manzana .....	\$ 5.900
<i>Tarta crocante de manzanas asadas al horno con helado de vainilla.</i>	
Ensalada de fruta .....	\$ 4.900
Higos rellenos con nueces.....	\$ 4.300
Castañas con crema .....	\$ 4.300
Papayas al jugo .....	\$ 4.900
Pie de limón .....	\$ 5.900
Brownie con helado .....	\$ 5.900
Cheese Cake.....	\$ 5.700
Suspiro limeño .....	\$ 4.900
Postre Tres Leches .....	\$ 5.300
Flan de leche .....	\$ 5.300
Celestino .....	\$ 4.300
Celestino con helado.....	\$ 5.100
Copa de helado Artesanal.....	\$ 5.100
Torta Chocolate.....	\$ 5.900
Torta Frambuesa .....	\$ 5.900
Torta Merengue-Lúcuma.....	\$ 5.900
Creme Brulée .....	\$ 5.900
Porción de crema.....	\$ 2.100
Porción de helado artesanal .....	\$ 2.900
Frutas de la estación .....	\$ 4.900

## CAFÉ

Café ristretto Musetti.....	\$ 2.500
Café espresso Musetti.....	\$ 2.700
Café espresso Lungo Musetti .....	\$ 2.900
Café cortado.....	\$ 2.900
Café cortado doble.....	\$ 3.500
Café grande.....	\$ 2.700
Café irlandés .....	\$ 4.900
Café helado .....	\$ 4.300
Capuccino Musetti .....	\$ 2.900
Té Dilmah Exceptional .....	\$ 2.900
<i>Perfect Ceylon, Ceylon Green, Early Grey, Ceylon Spice Chai, Berry Sensation, Pure Camomille Flowers.</i>	
Agüitas.....	\$ 2.900

CAFÉ



*Para empezar a conversar...*

*Para refrescar y degustar...*

## BEBIDAS

Granadina con mineral .....	\$ 3.900
Vitamina naranja.....	\$ 5.900
Jugo Chirimoya.....	\$ 4.300
Jugo Frambuesa.....	\$ 4.300
Jugo Mango.....	\$ 4.300
Jugo Piña.....	\$ 4.300
Limonada Menta Jengibre .....	\$ 4.300
Limonada Menta .....	\$ 4.300
Limonada con agua mineral .....	\$ 4.300
Limonada .....	\$ 4.100

## GASEOSAS

Bilz.....	\$ 2.900
Coca Cola.....	\$ 2.900
Coca Diet .....	\$ 2.900
Ginger Ale.....	\$ 2.900
Ginger light.....	\$ 2.900
Kem Piña.....	\$ 2.900
Limón Soda.....	\$ 2.900
Limón Soda Light .....	\$ 2.900
Orange.....	\$ 2.900
Orange Zero .....	\$ 2.900
Pap.....	\$ 2.900
Pepsi .....	\$ 2.900
Pepsi light.....	\$ 2.900
Pepsi Zero .....	\$ 2.900
Seven Up .....	\$ 2.900
Tonica.....	\$ 2.900
Ginger zero .....	\$ 2.900

## ENERGÉTICAS

Red Bull, Sin Azúcar, Yellow .....	\$ 3.900
------------------------------------	----------

## AGUA MINERAL

Cachantún con Gas .....	\$ 2.900
Cachantún sin Gas .....	\$ 2.900

## BEBIDAS



*La mejor variedad refrescante...*

*Madera, paladar y bouquet...*

### SAUVIGNON BLANC

	375cc	750cc
<b>Viña San Pedro</b>		
<i>Castillo de Molina Reserva</i>	.....\$ 14.100	
<b>Viña Concha y Toro</b>		
<i>Casillero del Diablo</i>	.....\$ 6.500	.....\$ 9.900
<b>Viña Leyda</b>		
<i>Reserva</i>	.....\$ 6.900	.....\$ 11.900
<b>Viña Miguel Torres</b>		
<i>Santa Digna</i>	.....\$ 9.900	.....\$ 14.900

### MERLOT

	375cc	750cc
<b>Viña San Pedro</b>		
<i>Castillo de Molina, Reserva</i>	..... \$ 13.600	
<b>Viña Concha y Toro</b>		
<i>Casillero del Diablo</i>	..... \$ 9.900	
<b>Viña Miguel Torres</b>		
<i>Santa Digna</i>	.....\$ 9.500	..... \$ 14.900

### CHARDONNAY

	375cc	750cc
<b>Viña Leyda</b>		
<i>Reserva</i>	..... \$ 11.500	
<b>Viña Miguel Torres</b>		
<i>Santa Digna</i>	.....\$ 9.300	..... \$ 14.900
<b>Viña Misiones de Rengo</b>		
<i>Reserva</i>	..... \$ 9.900	

VINOS



*Para acompañar la comida...*

*Madera, paladar y bouquet...*

### C A R M É N È R E

	375cc	750cc
Viña San Pedro <i>Castillo de Molina Reserva</i>	.....\$ 9.500	.....\$ 13.900
Viña Tarapacá <i>Tarapacá Gran Reserva</i>		.....\$ 17.500
		.....\$ 15.900
Viña Leyda <i>Reserva</i>		.....\$ 11.500
Viña Miguel Torres <i>Santa Digna Reserva</i>	.....\$ 9.500	.....\$ 14.900
Viña Concha y Toro <i>Casillero del Diablo</i>	.....\$ 6.500	.....\$ 9.900
Viña Misiones de Rengo <i>Reserva</i>		.....\$ 9.900

### C A B E R N E T S A U V I G N O N

	375cc	750cc
Viña San Pedro <i>Castillo de Molina, Reserva</i>	.....\$ 8.900	.....\$ 14.500
Viña Tarapacá <i>Tarapacá Gran Reserva, Etiqueta Negra</i>		.....\$ 22.500
	.....\$ 12.900	.....\$ 17.900
Viña Concha y Toro <i>Casillero del Diablo</i>	.....\$ 6.500	.....\$ 9.900
		.....\$ 14.900
Viña Miguel Torres <i>Santa Digna</i>	.....\$ 9.300	.....\$ 14.900
Copa de Vino Reserva	.....\$ 5.600	

### E S P U M O S O

	187cc	375cc	750cc
Viñamar <i>Extra Brut</i>		.....\$ 9.200	.....\$ 12.900
<i>Brut</i>	.....\$ 5.500	.....\$ 7.500	.....\$ 11.900
Chandon Extra Brut	.....\$ 9.500	.....\$ 12.300	.....\$ 23.900
Viña Valdivieso <i>Brut</i>	.....\$ 4.900	.....\$ 6.900	.....\$ 11.500

VINOS



*Para acompañar la comida...*



@restauranteipytap

[www.tipytap.cl](http://www.tipytap.cl)



@tip\_y\_tap

*Para degustar y acompañar*

### S C H O P

Cristal Lager, Garza.....	\$	3.900
Cristal Lager, 500 cc.....	\$	4.500
Kunstmann.....	\$	4.900
Kunstmann, Garza.....	\$	4.500

### CERVEZAS PREMIUM E INTERNACIONALES

Royal Guard.....	\$	3.900
Heineken .....	\$	3.900
Sol .....	\$	3.900

### CERVEZAS DE ESPECIALIDAD

Austral Torres del Paine 500 cc.....	\$	5.200
Austral Lager .....	\$	4.500
Austral Calafate .....	\$	4.500
Kunstmann Lager .....	\$	4.500
Kunstmann Bock .....	\$	4.500
Kunstmann Torobayo.....	\$	4.500

### CERVEZAS SIN ALCOHOL

Cristal Cero 0°.....	\$	3.900
Heineken 0,0°.....	\$	3.900

### M I C H E L A D A

Michelada.....	\$	1.900
----------------	----	-------

### CERVEZAS



*La mejor compañía...*

*Y para la sobremesa...*

## TRAGOS

<b>¡NUEVO!</b>	Sangría .....	\$ 5.900
<b>¡NUEVO!</b>	Carajillo.....	\$ 6.500
	Licor 43 y shot de espresso	
	Piña Colada.....	\$ 5.700
	Vodka Naranja .....	\$ 6.900
	Gin Tónica.....	\$ 6.900
	Tom Collins.....	\$ 6.700
	Negróni .....	\$ 6.700
	Amaretto Sour (Importado) .....	\$ 6.700
	Clavo Oxidado .....	\$ 6.700
	Mojito Cubano .....	\$ 6.300
	Daiquiri .....	\$ 6.500
	Pisco Sour .....	\$ 5.300
	Pisco Sour doble.....	\$ 6.900
<b>¡NUEVO!</b>	Pisco sour albahaca.....	\$ 5.500
	Vaina .....	\$ 4.300
	Kir Royal.....	\$ 4.900
	Caipiriña .....	\$ 5.500
	Caapiroska .....	\$ 5.500
	Campari Tónica.....	\$ 6.500
	Martini seco .....	\$ 6.900
	Bloody Mary .....	\$ 7.900
	Margarita.....	\$ 6.900
	Whisky Sour .....	\$ 6.900
	Manhattan.....	\$ 5.900
	Aperol Spritz.....	\$ 6.900
	Ramazzoti Spritz .....	\$ 6.900
	Vodka Tónica .....	\$ 6.900

TRAGOS



*Qué tal un buen bajativo?...*

*Y para la sobremesa...*

## W H I S K Y

Chivas Regal 12 años.....	\$	8.500
Johnnie Walker Double Black .....	\$	9.900
Johnnie Walker E Negra.....	\$	8.900
Johnnie Walker E Roja .....	\$	6.500
Jack Daniel's .....	\$	8.500

## R O N

Havana Añejo 3 Años.....	\$	5.500
Havana Añejo 7 Años.....	\$	8.500
Havana Añejo Especial.....	\$	6.500

## V O D K A

Absolut, (Original).....	\$	6.900
Absolut, Corto (Sabores).....	\$	6.700
Grey Goose .....	\$	9.900

## T E Q U I L A

Olmeca, Blanco Clásico.....	\$	4.700
Olmeca, Reposado .....	\$	4.900

## P I S C O

Mistral Nobel Extra Añejado .....	\$	5.700
Piscola Tres Erres 35° .....	\$	4.900
Piscola Mistral 35° + Red Bull .....	\$	6.900

## B A J A T I V O S

Araucano.....	\$	3.900
Baileys.....	\$	5.900
Drambuie .....	\$	6.300
Frangelico .....	\$	6.300
Manzanilla .....	\$	3.900
Amaretto, J Fehrenberg .....	\$	3.900
Menta, J Fehrenberg .....	\$	3.900
Amareto Importado Giffard .....	\$	6.900
Fernet Importado .....	\$	5.900

TRAGOS



*Qué tal un buen bajativo?...*



@restauranteTipyTap

[www.tipytap.cl](http://www.tipytap.cl)



@tip\_y\_tap