





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 • Fono: 222 326 821
Av. Las Condes 6851 • Fono: 222 012 527
Av. Vitacura 5365 • Fono: 222 184 201
Av. Las Condes 11070 • Fono: 222 152 808
Isidora Goyenechea 2922 • Fono: 223 343 302
Alonso de Córdova 4281 • Fono: 222 287 399
Mall Costanera Center L.5132 • Fono: 226 189 789
Boulevard Parque Arauco • Fono: 227 602 287
Mall Vivo - La Dehesa • Fono: 232 242 390



PARA EVENTOS CONTRATA EL CARRITO TIP Y TAP: hemanv@tipytap.cl

BIENVENIDOS



Disfrute nuestro grato servicio...

Una exquisita manera de abrir el apetito

SANDWICH

Lomito.....	\$ 4.600
Lomito palta.....	\$ 6.100
Lomito italiano	\$ 7.000
Lomito chacarero.....	\$ 6.700
Lomito completo.....	\$ 6.600
Lomito Luco	\$ 6.500
Churrasco.....	\$ 5.400
Churrasco palta.....	\$ 6.900
Churrasco italiano	\$ 7.500
<i>Tomate, palta, mayonesa</i>	
Churrasco completo.....	\$ 7.200
<i>Tomate, americana, chucrut, mayonesa</i>	
Churrasco Tip y Tap	\$ 8.900
<i>Lechuga, tomate, palta, cebolla, pepinillo, queso caliente</i>	
Chacarero.....	\$ 7.400
<i>Churrasco con porotos verdes, tomate y ají verde</i>	
Chemilico.....	\$ 6.500
<i>Churrasco con huevo frito</i>	
Barros Luco	\$ 7.200
<i>Carne con queso caliente</i>	
Barros Jarpa.....	\$ 5.300
<i>Jamón con queso caliente</i>	
Pulled Pork solo	\$ 5.500
Pulled Pork italiano	\$ 7.900
<i>Pierna de cerdo asada lentamente, desmenuzada, tomate, palta y mayonesa.</i>	
Churrasco en filete.....	\$ 7.900
Chacarero en filete.....	\$ 9.600
Chemilico en filete.....	\$ 8.900
Churrasco en filete palta.....	\$ 9.400
Churrasco en filete italiano.....	\$ 9.700
<i>Tomate, palta, mayonesa</i>	
Churrasco en filete completo	\$ 9.900
<i>Tomate, americana, chucrut, mayonesa</i>	
Churrasco filete Tip y Tap	\$ 10.700
Barros Luco en filete.....	\$ 9.600
Plateada.....	\$ 6.500
Plateada Italiana.....	\$ 8.800
Ave	\$ 4.100
Ave Tip y Tap.....	\$ 7.600
<i>Lechuga, tomate, palta, cebolla, pepinillo, queso caliente</i>	
Ave palta	\$ 5.600
Ave chacarero	\$ 6.600
Ave italiano.....	\$ 6.800



SANDWICH

Nuestra especialidad desde 1975...

Una exquisita manera de abrir el apetito

SANDWICH

Queso caliente.....	\$ 4.300
York.....	\$ 4.900
<i>Jamón con huevo frito</i>	
Cheeseburger	\$ 6.700
<i>Hamburguesa con doble queso caliente</i>	
Cheeseburger con camarones	\$ 7.900
<i>Hamburguesa de carne, con camarones grillados y queso fundido</i>	
Hamburguesa	\$ 5.200
Hamburguesa palta.....	\$ 6.400
Hamburguesa italiana.....	\$ 7.400
Hamburguesa Tip y Tap.....	\$ 8.100
<i>Lechuga, tomate, palta, cebolla, pepinillo, queso caliente</i>	
Hamburguesa Monster Tap.....	\$ 8.700
<i>Hamburguesa rellena con queso ranco y parmesano, cebolla caramelizada, tocino, champiñones grillados, pepinillo y palta</i>	
Pernil.....	\$ 7.000
Pernil italiano.....	\$ 8.900
Naturista	\$ 5.800
<i>Quesillo, tomate, palta y porotos verdes</i>	
Atún	\$ 6.000
Salmon Ahumado.....	\$ 7.300
Salmon Ahumado tomate palta.....	\$ 8.800
Hot dog.....	\$ 3.000
Hot dog italiano.....	\$ 4.500
Hot dog completo.....	\$ 4.300
<i>Tomate, americana, chucrut y mayonesa</i>	
Crudo.....	\$ 8.300
Tártaro.....	\$ 8.500

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.....	\$	1.500
Tomate.....	\$	1.200
Quesillo.....	\$	1.500
Chucrut.....	\$	1.000
Pepinillos.....	\$	1.000
Queso.....	\$	1.800
Porotos verdes.....	\$	1.300
Americana.....	\$	1.000
Tocino.....	\$	2.000
Rucula.....	\$	1.200
Palmito.....	\$	1.600
Lechuga.....	\$	1.000

ENTRADAS

Tartar de atún.....	\$	8.900
<i>Atún fresco, acompañado de palta fileteada, huevo duro, tostadas y aderezo verde</i>		
Palta Reina.....	\$	5.300
<i>Palta rellena con ave</i>		
Palta Cardenal	\$	7.500
<i>Palta rellena con camarones</i>		
Palta Pacífico.....	\$	5.900
<i>Palta rellena con atún</i>		
Cebiche Tip y Tap.....	\$	8.500
<i>Reineta, salmón y camarones</i>		
Canapés de camarones (6)	\$	6.900
Carpaccio de filete	\$	8.500
Carpaccio de salmón.....	\$	8.400
Erizos.....	\$	13.500
Camarones	\$	8.300

ENTRADAS



Todo fresco y del día...

Una exquisita manera de abrir el apetito

PLATOS

Medallón de filete.....	\$ 13.000
Filete Mignon Champiñon.....	\$ 14.000
<i>Medallón rodeado con tocino y acompañado de salsa de champiñones</i>	
Filete a lo pobre	\$ 15.000
<i>Filete acompañado con cebolla frita, huevo frito y papas fritas</i>	
Filete Roquefort	\$ 13.800
<i>Medallón de filete, cubierto con salsa roquefort</i>	
Lomo Grillé.....	\$ 9.900
Lomo a lo pobre.....	\$ 12.000
Lomo vetado.....	\$ 10.000
Pernil con agregado (1).....	\$ 13.500
Plateada con agregado (1).....	\$ 8.700
Hamburguesa con agregado (1).....	\$ 7.500
Hamburguesa a lo pobre.....	\$ 8.200
Pollo Grillé.....	\$ 6.000
Churrasco a lo pobre.....	\$ 8.500
Churrasco de filete a lo pobre.....	\$ 12.200
Escalopa Kaiser	\$ 8.900
<i>Escalopa rellena con jamón y queso</i>	
Escalopa Milanesa.....	\$ 7.300
Milanesa de pollo.....	\$ 7.500
Consomé solo.....	\$ 2.700
Consomé con huevo.....	\$ 3.100
Consomé Reina	\$ 3.600
<i>Con ave</i>	
* Menú del día	\$ 8.300
<i>Entrada, plato fondo, postre y café</i>	
Sopa del día (según temporada).....	\$ 3.500

* Menú del día y sopa del día sólo almuerzo lunes a viernes, excepto festivos.

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

NIÑOS

Mini Cheeseburger	\$ 5.300
<i>Dos mini cheeseburger, acompañados de papas fritas.</i>	
Menú Infantil	\$ 4.400
<i>Dos vienas con puré, arroz o papas fritas</i>	
* Hamburguesa niño con agregado.....	\$ 5.200
* Churrasco niño con agregado.....	\$ 5.200
* Tiritas de Pollo Grillé con agregado.....	\$ 4.800
Papas Fritas o Puré con huevo.....	\$ 4.500
* Agregados platos niños: arroz, puré o papas fritas.	



PLATOS DE FONDO

Platos preparados a su gusto...

Una exquisita manera de abrir el apetito

ENSALADAS

Espárragos	\$ 4.200
Palta.....	\$ 4.500
Tomate.....	\$ 3.200
Lechuga.....	\$ 3.200
Porotos verdes.....	\$ 4.000
Choclo.....	\$ 2.600
Palmitos	\$ 4.700
Apio.....	\$ 3.200
Apio palta.....	\$ 4.500
Chilena.....	\$ 3.800
Ensalada surtida.....	\$ 5.500
Fondo de Alcachofa	\$ 3.700
Rúgula.....	\$ 3.500

ESPECIALES

César	\$ 6.500
<i>Variedad de lechugas, crutones, aceitunas, queso parmesano, champiñones y aderezo en base a mostaza</i>	
César con tiritas de pollo Grillé	\$ 7.700
Ensalada Tip y Tap	\$ 9.800
<i>Variedad de lechugas, rúgula, camarones, fondo alcachofa, chochito cocktail, aceitunas, tomate, quesillo y palta</i>	
Mixta.....	\$ 6.900
<i>Variedad de lechugas, tomate, palta, huevo y cebolla</i>	
Griega	\$ 7.800
<i>Variedad de lechugas, tomate, palmitos, tiritas de pollo y queso parmesano</i>	
Punto Fijo.....	\$ 7.900
<i>Variedad de lechugas, rúgula, tiritas de pollo grillé o salmón ahumado, huevo, choclo, queso parmesano</i>	
Italiana	\$ 8.800
<i>Variedad de lechugas, rúgula, tiritas de pollo grillé o salmón ahumado, tomate, mozzarella, palta y un toque de ciboulette</i>	
Cobb Salad.....	\$ 8.900
<i>Variedad de lechugas, tomate, palta, blue cheese, huevo, champiñones, tocino y tiritas de pollo o de salmón grillé</i>	
Naturista	\$ 8.500
<i>Ensalada surtida, atún, quesillo y huevo duro</i>	

ALIÑO A ELECCIÓN: CÉSAR - VINAGRETA



ENSALADAS

Verduras frescas de la estación...

Una exquisita manera de abrir el apetito

PESCADOS

Salmón	\$	9.500
Reineta	\$	7.800
Camarones al gusto	\$	8.300
Pastel de Jaibas	\$	8.500

SALSAS

Alcaparra	\$	2.600
Camarones	\$	4.800
Champiñones	\$	2.900
Pimienta	\$	2.300

ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz.....	\$	2.500
Choclo a la crema.....	\$	2.900
Espinacas a la crema.....	\$	2.900
Puré de papas.....	\$	2.900
Papas cocidas.....	\$	2.300
Papas duquesa.....	\$	3.500
Papas fritas.....	\$	3.900
Papas salteadas.....	\$	3.100
Champiñones salteados.....	\$	3.700
Panaché de verduras.....	\$	4.400
Agregado a lo pobre.....	\$	3.900

PLATOS



Los mejores pescados y salsas...

Una dulce experiencia al paladar...

POSTRES

¡NUEVO!	Mousse de Maracuyá	\$ 4.300
	<i>Postre de crema de maracuyá con salsa dulce de maracuyá</i>	
¡NUEVO!	Volcán de Chocolate	\$ 5.300
	<i>Tibio bizcocho de chocolate con salsa de chocolate bitter en su interior acompañado de helado de vainilla</i>	
¡NUEVO!	Tarta Tatin.....	\$ 4.700
	<i>Tibia tarta de manzanas sobre masas crujiente acompañada de helado de vainilla</i>	
	Crumble de manzana	\$ 5.100
	<i>Tarta crocante de manzanas asadas al horno con helado de vainilla</i>	
	Ensalada de fruta	\$ 4.500
	Higos rellenos con nueces.....	\$ 3.500
	Castañas con crema	\$ 3.900
	Papayas al jugo	\$ 3.900
	Pie de limón	\$ 3.800
	Brownie con helado	\$ 4.500
	Cheese Cake.....	\$ 3.900
	Suspiro limeño.....	\$ 3.700
	Postre Tres Leches	\$ 4.500
	Flan de leche	\$ 3.900
	Celestino	\$ 3.500
	Celestino con helado.....	\$ 4.100
	Copa de helado Artesanal.....	\$ 3.900
	Porción de torta.....	\$ 4.100
	Creme Brulée	\$ 3.900
	Porción de crema.....	\$ 1.700

CAFÉ

Café ristretto Musetti.....	\$ 1.900
Café espresso Musetti.....	\$ 1.900
Café espresso Lungo Musetti	\$ 2.400
Café cortado.....	\$ 2.400
Café cortado doble.....	\$ 2.700
Café grande.....	\$ 1.900
Café irlandés	\$ 4.500
Café helado	\$ 3.700
Capuccino Musetti.....	\$ 2.200
Té Dilmah Exceptional.....	\$ 1.900
<i>Perfect Ceylon, Ceylon Green, Early Grey, Ceylon Spice Chai, Berry Sensation, Pure Camomille Flowers</i>	
Agüitas.....	\$ 1.600

CAFÉ



Para empezar a conversar...

Para refrescar y degustar...

BEBIDAS

Granadina con mineral	\$ 2.700
Vitamina naranja	\$ 4.600
Jugos Naturales.....	\$ 3.600

GASEOSAS

Bilz, Pap, Crush, Kem, Limón Soda, 7 Up.....	\$ 2.200
Pepsi clásica, Pepsi light, Pepsi Zero.....	\$ 2.200
Canada Dry, Ginger Ale light-zero	\$ 2.200
Canada Dry Agua Tónica	\$ 2.200
Coca Cola clásica, Coca Cola light.....	\$ 2.200
Sprite Zero	\$ 2.200

NÉCTAR SELECCIÓN

Piña-Guayaba, Mango-Maracuyá	\$ 2.500
------------------------------------	----------

ENERGÉTICAS

Red Bull, Sin Azúcar, Yellow	\$ 3.500
------------------------------------	----------

AGUA MINERAL

Cachantún con Gas	\$ 2.200
Cachantún sin Gas	\$ 2.200

BEBIDAS



La mejor variedad refrescante...

Madera, paladar y bouquet...

SAUVIGNON BLANC

	375cc	750cc
Viña San Pedro <i>Castillo de Molina Reserva</i>	\$ 13.000
Viña Concha y Toro <i>Casillero del Diablo</i>\$ 5.000\$ 8.500
Viña Tarapacá <i>Tarapacá Reserva</i>	\$ 9.500
Viña Santa Rita <i>Medalla Real</i>\$ 4.400\$ 7.400
Viña Leyda <i>Reserva</i>\$ 4.500\$ 9.000
Viña Misiones de Rengo <i>Varietal</i>	\$ 5.300
Viña Miguel Torres <i>Santa Digna</i>\$ 7.800\$ 13.000

MERLOT

	375cc	750cc
Viña San Pedro <i>Castillo de Molina, Reserva</i>	 \$ 13.000
Viña Tarapacá <i>Tarapacá Reserva</i>	 \$ 8.500
Viña Concha y Toro <i>Casillero del Diablo</i>	 \$ 8.500
Viña Santa Rita <i>Medalla Real</i>	 \$ 7.400
Viña Miguel Torres <i>Santa Digna</i>\$ 7.800 \$ 13.000

CHARDONNAY

	375cc	750cc
Viña Leyda <i>Reserva</i>	 \$ 9.000
Viña Miguel Torres <i>Santa Digna</i>\$ 7.800 \$ 13.000
Viña Misiones de Rengo <i>Reserva</i>	 \$ 8.200



VINOS

Para acompañar la comida...

Madera, paladar y bouquet...

CARMÉNÈRE

	375cc	750cc
Viña San Pedro		
<i>Castillo de Molina Reserva</i>\$ 7.800\$ 13.000
Viña Tarapacá		
<i>Tarapacá Gran Reserva</i>	\$ 16.500
<i>Gran Tarapacá</i>	\$ 9.500
Viña Leyda		
<i>Reserva</i>	\$ 9.000
Viña Miguel Torres		
<i>Santa Digna Reserva</i>\$ 7.800\$ 13.000
Viña Concha y Toro		
<i>Casillero Reserva Privada</i>	\$ 11.000
<i>Casillero del Diablo</i>\$ 5.000\$ 8.500
<i>Marqués de Casa Concha</i>	\$ 18.700
Viña Santa Rita		
<i>Casa Real</i>\$ 11.500\$ 18.600
<i>Medalla Real</i>	\$ 7.400
Viña Misiones de Rengo		
<i>Reserva</i>	\$ 9.000

ESPUMOSO

	187cc	375cc	750cc
Viñamar			
<i>Extra Brut</i>	\$ 7.000\$ 12.000
<i>Brut</i>	\$ 5.900\$ 9.000
Chandon Extra Brut\$ 6.400\$ 10.900\$ 20.000
Viña Valdivieso			
<i>Brut</i>\$ 3.500\$ 5.800\$ 8.500

VINOS



Para acompañar la comida...

Madera, paladar y bouquet...

CABERNET SAUVIGNON

	375cc	750cc
Viña San Pedro		
<i>Castillo de Molina, Reserva</i>\$ 7.800\$ 13.000
Viña Tarapacá		
<i>Tarapacá Gran Reserva, Etiqueta Negra</i>	\$ 19.000
<i>Tarapacá Gran Reserva</i>\$ 10.500\$ 16.500
<i>Tarapacá Reserva</i>	\$ 9.500
Viña Concha y Toro		
<i>Marqués de Casa Concha</i>	\$ 18.700
<i>Casillero del Diablo</i>\$ 5.000\$ 8.500
<i>Casillero del Diablo, Reserva Privada</i>	\$ 11.000
Viña Santa Rita		
<i>Casa Real</i>\$ 11.500\$ 18.600
<i>Medalla Real</i>\$ 4.400\$ 7.400
Viña Miguel Torres		
<i>Santa Digna</i>\$ 7.800\$ 13.000
Copa de Vino Reserva\$ 4.000	

VINOS



Para acompañar la comida...

Para degustar y acompañar

SCHOP

Cristal Lager, Garza.....	\$	2.500
Cristal Lager, 500 cc.....	\$	3.200
Kunstmann.....	\$	3.800
Kunstmann, Garza.....	\$	3.500

CERVEZAS PREMIUM E INTERNACIONALES

Royal Guard.....	\$	3.200
Heineken	\$	3.200
Sol	\$	3.200

CERVEZAS DE ESPECIALIDAD

Austral Torres del Paine 500cc.....	\$	4.500
Austral Lager	\$	3.500
Austral Calafate	\$	3.500
Kunstmann Lager	\$	3.500
Kunstmann Lager sin filtrar	\$	3.500
Kunstmann Bock	\$	3.500
Kunstmann Torobayo.....	\$	3.500
Kunstmann Gran Torobayo 500cc.....	\$	4.500
Kunstmann Miel	\$	3.500

CERVEZAS SIN ALCOHOL

Cristal Cero 0°	\$	3.000
Heineken 0,0°	\$	3.000

CERVEZAS



La mejor compañía...

Y para la sobremesa...

TRAGOS

Old Fashion	\$ 5.400
Tequila Sunrise	\$ 4.600
Piña Colada	\$ 4.000
Vodka Naranja	\$ 6.500
Gin Tónica	\$ 5.900
John Collins	\$ 5.300
Tom Collins.....	\$ 5.500
Negroni	\$ 5.200
Amaretto Sour (Importado) Giffard.....	\$ 4.600
Amaretto Sour (Nacional).....	\$ 3.500
Pichuncho.....	\$ 3.300
Clavo Oxidado.....	\$ 5.600
Mojito Cubano	\$ 4.900
Daiquiri	\$ 5.200
Pisco Sour	\$ 4.100
Pisco Sour doble	\$ 4.700
Vaina	\$ 3.500
Kir Royal.....	\$ 3.700
Kir.....	\$ 3.200
Caipiriña	\$ 4.700
Caipiroska	\$ 4.700
Campari Tónica	\$ 4.800
Campari Naranja	\$ 5.000
Martini seco	\$ 4.600
Bloody Mary	\$ 4.900
Jugo de Tomate Preparado	\$ 3.300
Margarita	\$ 4.700
Whisky Sour	\$ 5.100
Manhattan.....	\$ 4.800
Aperol Spritz.....	\$ 5.700
Ramazzoti Spritz	\$ 5.900
Ramazzoti Spritz-Power	\$ 6.800

TRAGOS



Qué tal un buen bajativo?...

Y para la sobremesa...

WHISKY

Chivas Regal 12 años.....	\$ 6.800
Johnnie Walker Double Black.....	\$ 7.500
Johnnie Walker E. Negra.....	\$ 6.000
Johnnie Walker E.Roja.....	\$ 4.900
Jack Daniel's.....	\$ 5.400

RON

Havana Añejo 3 Años.....	\$ 4.900
Havana Añejo 7 Años.....	\$ 7.500
Havana Añejo Reserva	\$ 6.000

VODKA

Absolut, (Original).....	\$ 6.000
Absolut, Corto (Sabores).....	\$ 6.000
Grey Goose.....	\$ 8.200

TEQUILA

Olmecca, Blanco Clásico.....	\$ 3.900
Olmecca, Reposado.....	\$ 4.100

PISCO

Mistral Nobel Extra Añejado	\$ 4.500
Piscola Tres Erres 35°	\$ 4.000
Piscola Mistral 35° + Red Bull	\$ 5.700

BAJATIVOS

Baileys.....	\$ 4.300
Drambuie	\$ 5.400
Frangelico	\$ 5.400
Cointreau.....	\$ 6.400
Cognac importado	\$ 8.000
Manzanilla	\$ 3.200
Amaretto, J. Fehrenberg	\$ 3.200
Menta, J. Fehrenberg	\$ 3.200
Menta importada.....	\$ 4.900
Sambuca.....	\$ 5.900
Amareto Importado Giffard	\$ 4.900



TRAGOS

Qué tal un buen bajativo?...