





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*



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.....	\$ 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

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.....	\$ 15.900
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 (1).....	\$ 16.500
Plateada con agregado (1).....	\$ 10.900
Hamburguesa con agregado (1)	\$ 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

(1) 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

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

ESPECIALES

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, rúgula, camarones, fondo alcachofa, chochito 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, rúgula, tiritas de pollo grillé, huevo, choclo, queso parmesano</i>	
Punto Fijo Salmón	\$ 11.900
<i>Variedad de lechugas, rúgula, salmón ahumado, huevo, choclo, queso parmesano</i>	
Italiana Pollo.....	\$ 9.500
<i>Variedad de lechugas, rúgula, tiritas de pollo grillé, tomate, mozzarella, palta y un toque de ciboulette</i>	
Italiana Salmón.....	\$ 12.200
<i>Variedad de lechugas, rúgula, salmón ahumado, tomate, mozzarella, palta y un toque de ciboulette</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



ENSALADAS

Verduras frescas de la estación...

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

PLATOS



Los mejores pescados y salsas...

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
Coca Zero.....	\$ 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
Sprite Zero	\$ 2.700
Tonica	\$ 2.700
Ginger zero	\$ 2.700
Fanta	\$ 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		
<i>Castillo de Molina Reserva</i>\$ 9.200\$ 13.500
Viña Tarapacá		
<i>Tarapacá Gran Reserva</i>\$	16.900
<i>Gran Tarapacá</i>\$	14.500
Viña Leyda		
<i>Reserva</i>	\$ 11.000
Viña Miguel Torres		
<i>Santa Digna Reserva</i>\$ 8.800\$ 14.500
Viña Concha y Toro		
<i>Casillero del Diablo</i>\$ 6.000\$ 9.500
Viña Misiones de Rengo		
<i>Reserva</i>	\$ 9.500

CABERNET SAUVIGNON

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

ESPUMOSO

	187cc	375cc	750cc
Viñamar			
<i>Extra Brut</i>	\$ 9.000\$ 12.500
<i>Brut</i>	\$ 7.500\$ 11.500
Chandon Extra Brut\$ 8.800\$ 12.000\$ 20.000
Viña Valdivieso			
<i>Brut</i>\$ 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

Piña Colada.....	\$ 5.600
Vodka Naranja.....	\$ 6.700
Gin Tónica.....	\$ 6.700
Tom Collins.....	\$ 6.500
Negroni.....	\$ 6.300
Amaretto Sour (<i>Importado</i>).....	\$ 5.900
Clavo Oxidado.....	\$ 5.900
Mojito Cubano.....	\$ 5.500
Daiquiri.....	\$ 5.900
Pisco Sour.....	\$ 4.900
Pisco Sour doble.....	\$ 6.400
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 Tónica.....	\$ 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?...