

CRÍTICA | GASTRONOMÍA

Tip y Tap: Versión mall

Por **Álvaro Peralta Sáinz**

Cronista gastronómico



Tarde de cine en el Parque Arauco que terminó con una parada obligatoria en el Tip y Tap que desde hace años funciona en ese lugar, en el mismo amplio local que alguna vez albergó a un restaurante de carnes a la parrilla. Tras ubicarnos en una mesa con vista al boulevard del centro comercial revisamos la carta digital y ordenamos. Para comer lo primero que se pidió fueron erizos, pero no había. A pesar que en la pizarra de la entrada aún aparecían como disponibles y siguieron así al momento en que nos retiramos. Así las cosas, pedimos unos locos enteros (\$19.900), un churrasco palta (\$7.900) y un Barros Luco en filete (\$12.800). En lo personal me parece que los sandwiches en filete son un desperdicio, pero el mozo lo ofreció -astuto él- y el más joven de la mesa se entusiasmó. Así es la vida. Para beber se pidió una botella individual de espumante (\$4.900), un jugo de mango (\$4.300) y una bebida en lata (\$2.900).

Tras una breve espera llegaron los locos, que eran tres ejemplares de tamaño medio y venían sobre una camita de lechuga y algo de mayonesa industrial. Aparte se disponían pocillos con mayonesa casera, salsa verde y ají verde picado. Los locos estaban blandos y sabrosos y por supuesto quedaban mucho mejor con la salsa verde -bien cargada al limón- y por supuesto la mayonesa casera. En resumen, el plato más



★★★

CONSUMO TOTAL:
\$52.700

DIRECCIÓN:
Kennedy Lateral 5413, teléfono 222022358, Las Condes.

HORARIO:
Lunes a domingo 12:30 a 22 hrs.

ESTACIONAMIENTO:
En el mall (pagado).

PÚBLICO:
Apto para todo público.

que cumplía.

Vamos ahora con los sandwiches. En cuanto al Barros Luco en filete, estaba bien. Buena cantidad de carne y obviamente blandita, buen queso y una frica que cumplía. Aprobado. El churrasco palta estaba bastante bien y su carne -posta o asiento- confirmó mi tesis de que pedir filete en un sandwich no vale la pena. Además, como sobraba algo de mayonesa y ají verde de los locos, le pegué su maquillada y quedó aún mejor. El pan, al igual que en el otro sandwich, cumplía pero podría ser mejor. Mención aparte para la botella individual de espumante, que me parece un formato muy acertado para tener en carta. Además, el jugo de mango no era sólo sabroso y poco dulce, si no que venía en una jarrita bastante grande.

Al final, podríamos decir que -como tantas otras veces- nos fue bien en el Tip y Tap, salvo algunos detalles como el pan frica, que podría mejorar, y la falta de diligencia a la hora de avisar que se les acabó un producto de la carta. Y hablando de faltas, también les faltó un poco de agilidad en la atención, sobre todo a la hora de pedir la cuenta y tratar de pagar.

Tal vez este local es muy grande o tienen muy poco personal, o ambas; pero la verdad es que la atención es mucho mejor en los Tip y Tap que no funcionan como este, dentro de un mall.