



ViaVia Café es una casa estilo art-deco en el Cerro Alegre. En ella se encuentra un pequeño hotel con 5 habitaciones confortables y limpias. El hotel pone el énfasis en sustentabilidad y ecología, apoyando a organizaciones locales de desarrollo social. El restaurante tiene un patio verde e íntimo con una vista típica de Valparaíso. En su salón interior puedes encontrar el diseño auténtico art-deco con una chimenea para los noches frías. Los dueños son belgas, ellos quieren introducir la cocina y la cultura de belgía y unirla con la cultura chilena, esto se puede sentir al tomar una cerveza belga o un vino chileno. ViaVia Café Valparaíso es un lugar de encuentro para viajeros y toda la gente que desea conocer y descubrir Valparaíso en toda su diversidad.

Via Via Café is an art-deco style house in the heart of Cerro Alegre in Valparaíso. The hotel has 5 comfortable, modern and clean rooms. The hotel emphasizes on sustainability and ecology and tries to support local social development organizations. The restaurant has an intimate green patio and a typical view of the bay of Valparaiso. Inside the authentic art-deco restaurant you can find an ecological fireplace for the cold nights in Valparaíso's winter. The owners are Belgian and they would like to introduce you to the Belgian cuisine and culture and unite it with the Chilean culture. This can be felt with a Belgian beer or a Chilean wine. ViaVia Café Valparaiso is a meeting place for travelers and all people who want to know and discover Valparaiso in all its diversity.

Esperamos que tengas una buena experiencia aquí y si hay algo que podamos hacer para ayudar, no dudes en decirlo!

We hope you'll have a good time here and if there's anything we can do to help, just let us know!

ViaVia Café Valparaíso



ViaVia Hotel

Habitación (personas)	Price / night
El Jardín (2)	US \$ 70
El Aconcagua (2)	US \$ 105
La Campana (2)	US \$ 95
El huerto (1)	US \$ 50
Loft	
- 2 persons	US \$ 120
- 3 persons	US \$ 140
- 4 persons	US \$ 160
Extra bed Cama extra	US \$ 25

Los precios incluyen desayuno
Prices include breakfast



Todas las habitaciones tienen **baño privado**
All the rooms have a **private bathroom**

No incluido IVA
VAT no included



Entradas Starters
Tablas Tapas to share
Sándwiches Sandwiches


Entradas Starters


-  **Croquetas de queso Gruyere y Parmesano con perejil frito** 3.500
Cheese croquettes of Gruyere and Parmesan with fried parsil
Típico belga
- Sopa del día**, acompañado con pan fresco. 2.200
Soup of the day, served with fresh bread
-  **Ensalada de la Huerta** 5.500
Verduras de la estación con queso de chacra
Seasonal vegetables with goat cheese

Tablas Tapas to share

- La Criolla** 7.500
Dados de solomillo grillados al carbón con pebre y mini sopaipillas
Grilled tenderloin dices and mini sopaipillas (typical Chilean pumpkin bread)
-  **La Naturalista** 5.500
Croquetas vegetarianas y verduras al vapor con salsa de yogurt casero
Vegetarian croquettes and steamed vegetables with homemade yogurt sauce
- La Happy** 4.900
Queso mantecoso, salame curado, aceitunas marinadas
Mellow cheese, salami, marinated olives
- Promoción Happy Hour** 8.500
Tabla Happy + 2 pisco sours (desde 18:00)
Tabla Happy + 2 pisco sours (from 18:00)
Olives, cheese, salami and dip.
- Papas fritas** 3.500
Papas fritas belgas con salsa
Belgian fries with sauce

Sándwiches Sandwiches

- Sandwich Lomito** 4.500
Lomito estilo alemán, solomillo en pan pumpernickel con chucrut fermentado
Tenderloin sandwich in pumpernickel bread with choucroute
-  **Sandwich Vegetariano** 3.000
Queso cabra, tomate seco, aceitunas, pan integral
Goat cheese, dried tomatoes, lettuce, wholemeal bread
- Sandwich Aliado** 2.500
Marraqueta con jamon y queso
Marraqueta bread with ham and cheese

Apto para
Vegetarianos 
Veggie friendly



Platos Principales Main Dishes

Platos Principales Main dishes


Estofado borracho	8.900
Típico belga Estofado de vacuno a la cerveza con papas fritas belgas Belgian beef/beer stew with Belgian fries <i>Sugerencia de cerveza: Duvel</i>	
Albóndigas Belgas	8.500
Típico belga Albóndigas acompañado con arroz o papas fritas belgas Belgian meatballs with rice or Belgian fries <i>Sugerencia de cerveza: Bush Ambrée</i>	
Lomo de res a la pimienta con papas fritas	9.900
Lomo vetado a la pimienta con papas fritas belgas y salsa Steak au poivre with belgian fries and sauce.	
Fish and Chips	8.900
Pescado estilo Inglés con salsa tártara y papas fritas belgas Fish and Chips with tartare sauce <i>Sugerencia de cerveza: Cuvée des Trolls</i>	
El Zen	7.500
 Albóndigas de porotos negros y verduras al vapor con arroz integral y yogurt de pajaritos de la casa Vegetarian meatballs made out of black beans and vegetables with rice and homemade yoghurt	

***Pregunta por la Sugerencia del Chef
en la noche o fines de semana***

*Ask for the Chef's suggestion
for dinner or during weekends*

Para los niños For the kids



Menu Niño	4.500
Pollo o pescado a la plancha con papas fritas Grilled chicken or fish with fries	

Apto para vegetarianos
Veggie friendly 



La Creperia
Our Pancakes
Once
Afternoon Snack

Crepes Rellenos Stuffed Pancakes


-  **Crepe de berenjena** **5.900**
Crepe de berenjenas, tomate seco, queso de cabra y albahaca
Pancake stuffed with eggplant, (sun)dried tomatos, goat cheese and basil
- Crepe de camarones** **6.900**
Crepe de camarones, queso, bechamel
Pancake stuffed with shrimps, cheese and bechamel
- Crepe Carne Mechada** **6.500**
Crepe de carne mechada
Pancake filled with vegetable stuffed meat
-  **Crepe queso azul** **5.900**
Crepe con queso azul, bechamel, ajo tostado y pimenton asado
Pancake stuffed with blue cheese, bechamel sauce, roasted garlic and peppers

Crepes Dulces Sweet Pancakes

- Crepe sucre** **2.300**
Crepe con azucar y mantequilla
Pancake with butter and sugar
- Crepe chocolate** **2.500**
Crepe con salsa chocolate
Chocolate sauce pancake
- Crepe helado** **2.900**
Crepe con helado de vainilla artesanal y crema batida
Pancake with vanilla ice cream and whipped cream
- Crepe selva negra** **2.900**
Crepe de chocolate con guindas y crema batida
Chocolate pancake with cherries and whipped cream
- Crepe banana** **2.900**
Crepe con platano y manjar
Pancake with banana and caramel milk sauce
- Crepe Suzette** **3.500**
Crepe caramelizado de mantequilla, azúcar, naranja y cáscara de naranja
Caramelized pancake of butter, sugar, orange and orange peel

Once Snack

- Once completa** **5.900**
Torta del día o Waffle + Sandwich Aliado + jugo + café
Cake of the day or Brussels waffle+ Sandwich ham & cheese + juice + coffee

Apto para
vegetarianos 
Veggie friendly



Postres
Desserts
Waffles Belgas
Belgian Waffles
Helado
Ice Cream

Postres Desserts

Fondue de Chocolate Belga Chocolate Belga semi-amargo o blanco con fruta de estación y bizcocho (perfecto para compartir) Belgian Dark or White Chocolate with seasonal fruit and cake (Perfect to share)	5.900
Lujuria de Chocolate Belga Parfait de chocolate bitter y blanco con coulis de frambuesas y pistachos Dark and white chocolate parfait with raspberry coulis and pistachios	3.900
Torta del día Cake of the day	2.500

Waffles belgas Belgian waffles

Waffle con mantequilla Waffle con mantequilla y azúcar negra Waffle with butter and black sugar	2.900
Waffle chocolate Waffle con salsa de chocolate Waffle with chocolate sauce	2.900
Waffle manjar Waffle con salsa de manjar Waffle with caramel milk sauce	2.900
Waffle helado Waffle con helado de vainilla artesanal y crema batida Waffle with vanilla ice cream and whipped cream	3.500
Waffle fruta Waffle con fruta de la temporada y crema batida Waffle with of the season with whipped cream	3.800

Helado Ice Cream

Dame Blanche: Helado de vainilla artesanal con salsa de chocolate y crema batida Vanilla ice cream with Chocolate sauce and whipped cream	2.900
Coupe Via Via Helado artesanal de dos sabores con fruta de la estación y crema batida 2 flavours of ice cream with seasonal fruit and whipped cream	3.200



Bebidas
Soft Drinks
Café y té
Coffee and tea
Cervezas
Beers

Coca Cola (light)	1.400
Canada Dry (light)	1.400
Fanta, Sprite, Sprite Zero	1.400
Agua mineral con o sin gas	1.400
Agua Tónica	1.400
Néctar	1.400
Jugo natural del día	2.000

Café espresso Coffee espresso	1.300
Café largo Coffee	1.400
Café cortado Coffee with milk and foam	1.500
Chocolate Caliente Belga 100% cacao	2.700
Homemade Belgian chocolate 100% cocoa	
Té Twinings variedades	1.500
Tea Twinings	
Té de menta fresca (en su temporada)	1.800
Fresh mint tea (season)	

CERVEZAS

Stella (Belga, 5.2°, lager)	1.900
Barba Negra o Roja Porter Stout o ámbar Porteño (Chile)	2.500
Rubia del Puerto (Chile)	2.500
Leffe (Belga, 6.6r°, rubia, suave, dulce y frutal)	2.500
Hoegaarden (Belga, 4.9r°, blanca, suave, toque de cilantro)	2.500
Liefmans Kriek (3.8°, Belga, fermentada en cerezas, dulce y refrescante)	3.500
Duvel (Belga, 8.5°, golden ale, poco frutal, rubia)	3.900
Duvel Triple (Belga, 9.5°, ale, extra lúpulos, poco frutal)	4.500
Maredsous 6 Blonde (Belga, 6°, rubia, fresca, frutal)	3.900
Maredsous 8 Brune (Belga, 8°, negra, caramelo, sabor especies)	3.900
Maredsous 10 Triple (Belga, 10°, rubia oscura, lleno y equilibrado)	3.900
Rochefort 8 o 10 Trapense (Belga, 9.2° y 11.3°, ámbar, lleno y equilibrado)	4.500
Lachouffe, Mac Chouffe Rubia o Negra (Belga, 8°, natural, malta, cebada)	3.900
Bush Blonde Rubia de alta fermentación (Belga, 10.5°, acidez leve)	3.900
Bush Ambrée Ambar (Belga, 12°, agridulce, caramelo)	3.900
Peche Mel Bush Frutal de Durazno (Belga, 8.5°, ámbar con durazno)	3.900
Cuvée des Trolls Rubia (Belga, 7°, refrescante, de ligero amargor)	3.900



Vinos
Wines
Cócteles
Cocktails
Licores
Liquors

VINO POR COPA/WINE PER GLASS

Chardonnay	2.300
Sauvignon blanc	2.300
Carmenere	2.300
Cabernet sauvignon	2.300
Merlot	2.300
Kirr Royale	3.000

COCTEL/COCKTAILS

Pisco Sour Pisco, limón, y azúcar Pisco, lemon and sugar	2.800
Mojito Ron, menta y soda Rum, mint and soda	3.500
Caiperinha Cachaca, limón y azúcar Cachaca, lemon and sugar	3.800
Caiperoska Vodka, limón y azúcar Vodka, lemon and sugar	3.800
Margarita Tequila, triplesec y limón Tequila, triplesec and lemon	4.000
Cuba libre Ron, limón y coca cola Rum, lemon and coca cola	3.200

LICORES SIN BEBIDAS/LIQUOR WITHOUT SOFT DRINK

Pisco Alto del Carmen	3.500
Ron Bacardi Añejo	3.500
Whiskey Famous Grouse	3.500
Whiskey Jack Daniel's	4.500
Vodka Stolichnaya	3.500
Tanqueray London Dry Gin	3.500
Baileys	2.500



Carta De Vinos Wine Menu

VINOS MEDALLA REAL RESERVA (Viña Santa Rita) Valle del Maipo (tintos) y Casablanca (blanco)

Chardonnay 75cl	12.000
Sauvignon blanc 75cl	12.000
Carmenere 75cl	12.000
Cabernet sauvignon 75cl	12.000
Merlot 75cl	12.000
Botella pequeña de tinto 375ml	5.500

GRAN RESERVA Carmenere 75cl	17.000
-----------------------------	--------

VINOS ORGANICOS NATIVA RESERVA Valle Central

Cabernet sauvignon 75cl	10.000
Carmenere 75cl	10.000

CARMEN RESERVA SAUVIGNON BLANC Valle de Leyda	12.000
--	--------

CARMEN RESERVA GRANDE VIDURE—CABERNET Valle del Maipo	17.000
--	--------

CASA REAL—CABERNET SAUVIGNON Viña Santa Rita Valle del Maipo	17.000
--	--------

Botella de Espumante Brut	12.000
---------------------------	--------