



*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**


-  **Típico belga** **Croquetas de queso Gruyere y Parmesano con perejil frito** 3.500  
Cheese croquettes of Gruyere and Parmesan with fried parsil
- 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


<b>Estofado borracho</b>	<b>8.900</b>
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>	
<b>Albóndigas Belgas</b>	<b>8.500</b>
Típico belga Albóndigas acompañado con arroz o papas fritas belgas Belgian meatballs with rice or Belgian fries <i>Sugerencia de cerveza: Bush Ambrée</i>	
<b>Lomo de res a la pimienta con papas fritas</b>	<b>9.900</b>
Lomo vetado a la pimienta con papas fritas belgas y salsa Steak au poivre with belgian fries and sauce.	
<b>Fish and Chips</b>	<b>8.900</b>
Pescado estilo Inglés con salsa tártara y papas fritas belgas Fish and Chips with tartare sauce <i>Sugerencia de cerveza: Cuvée des Trolls</i>	
<b>El Zen</b>	<b>7.500</b>
 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

<b>Menu Niño</b>	<b>4.500</b>
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**

<b>Fondue de Chocolate Belga</b> 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)	<b>5.900</b>
<b>Lujuria de Chocolate Belga</b> Parfait de chocolate bitter y blanco con coulis de frambuesas y pistachos Dark and white chocolate parfait with raspberry coulis and pistachios	<b>3.900</b>
<b>Torta del día</b> Cake of the day	<b>2.500</b>

### **Waffles belgas Belgian waffles**

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

### **Helado Ice Cream**

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



**Bebidas**  
**Soft Drinks**  
**Café y té**  
**Coffee and tea**  
**Cervezas**  
**Beers**

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

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

**CERVEZAS**

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



**Vinos**  
**Wines**  
**Cócteles**  
**Cocktails**  
**Licores**  
**Liquors**

**VINO POR COPA/WINE PER GLASS**

<b>Chardonnay</b>	<b>2.300</b>
<b>Sauvignon blanc</b>	<b>2.300</b>
<b>Carmenere</b>	<b>2.300</b>
<b>Cabernet sauvignon</b>	<b>2.300</b>
<b>Merlot</b>	<b>2.300</b>
<b>Kirr Royale</b>	<b>3.000</b>

**COCTEL/COCKTAILS**

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

**LICORES SIN BEBIDAS/LIQUOR WITHOUT SOFT DRINK**

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





## 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
---------------------------	--------