



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 las noches frías. Los dueños son belgas, ellos quieren introducir la cocina y la cultura de Bélgica 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 Valparaíso. 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 Valparaíso is a meeting place for travelers and all people who want to know and discover Valparaíso 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 incluye IVA
VAT no included



Entradas Starters
Tablas Tapas to share
Picoteo Snacks

Entradas Starters


-  **Croquetas de queso Gruyere y Parmesano con perejil frito** 3.900
Típico belga Cheese croquettes of Gruyere and Parmesan with fried parsil
-  **Sopa del día, acompañado con pan fresco.** 2.500
Soup of the day, served with fresh bread
-  **Ensalada de la Huerta** 5.500
Verduras de la estación con queso de cabra y dressing
Seasonal vegetables with goat cheese and dressing

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** 6.500
Croquetas vegetarianas y verduras salteadas con dressing
Vegetarian croquettes and sauteed vegetables with Dressing
- Picata de Mar** 9.500
Mini chupe de Jaiba, camaron al ajo y pulpo gratinado
Crab cake, garlic shrimps and grilled octopus
- La Happy** 5.500
Queso mantecoso, salame, aceitunas marinadas
Mellow cheese, salami, marinated olives
- Promoción Happy Hour** 8.900
Tabla Happy + 2 pisco sours (desde 18:00)
Tabla Happy + 2 pisco sours (from 18:00)
-  **Papas fritas** 3.900
Papas fritas belgas con salsa

Sándwiches Sandwiches

- Croque Monsieur** 5.900
Sándwich clásico de pan de molde, queso y jamón con salsa bechamel, gratinado al horno
Classic sándwich with ham, cheese and bechamel sauce grilled in the oven
- Croque Madame** 6.900
El clásico croque Monsieur con huevo frito encima
Croque Monsieur with a fried egg on top

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 y mini-ensalada Belgian beef/beer stew with Belgian fries and salad	
<i>Sugerencia de cerveza: Duvel</i>	
Lomo de res a la pimienta con papas fritas	10.500
Típico belga Lomo vetado a la pimienta con papas fritas belgas, salsa y mini-ensalada Steak au poivre with belgian fries , sauce and salad.	
Fish and Chips	8.900
Pescado estilo Inglés con salsa tártara y papas fritas belgas y mini-ensalada Fish and Chips with tartare sauce and salad	
<i>Sugerencia de cerveza: Cuvée des Trolls</i>	
Pescado del día	9.900
Pescado del día con quinoa cremosa Fish of the day with creamy quinoa	
 Crepe de berenjena	5.900
Crepe de berenjenas, tomate, queso de cabra y albahaca Pancake stuffed with eggplant, tomatoes, goat cheese and basil	
Crepe de camarones	6.900
Crepe de camarones, queso y salsa bechamel Pancake stuffed with shrimps, cheese and bechamel	
Hamburguesa ViaVia	6.900
Hamburguesa de carne molida con queso cheddar, pepinillo, cebolla, tomate y lechuga con papas fritas belgas Burger with cheddar cheese, lettuce, onion, pickles, tomato and Belgian fries	
 Hamburguesa Vegetariana	6.500
Hamburguesa de lentejas con queso, salsa de ciboulette, berros y papas belgas Vegetarian Burger from lentils with cheese, ciboulette, watercress and belgian fries	

Para los niños For the kids


Menu Niño	4.500
Pollo a la plancha con papas fritas o arroz	

Apto para vegetarianos 
Veggie friendly



Dulces y Postres
Desserts and Sweets
Once
Afternoon Snack

Crepe sucre Crepe con azucar y mantequilla Pancake with butter and sugar	2.300
Crepe chocolate o manjar Crepe con salsa de chocolate o manjar Pancake with chocolate or manjar sauce	2.500
Crepe helado Crepe con helado de vainilla artesanal y crema batida Pancake with vanilla ice cream and whipped cream	2.900
Waffle con mantequilla Waffle con mantequilla y azúcar negra Waffle with butter and black sugar	3.200
Waffle chocolate o manjar Waffle con salsa de chocolate o manjar Waffle with chocolate or manjar sauce	3.500
Waffle helado Waffle con helado de vainilla artesanal y crema batida Waffle with vanilla ice cream and whipped cream	3.900
Waffle fruta Waffle con fruta de la temporada y crema batida Waffle with of the season with whipped cream	4.500
Fondue de Chocolate Belga Chocolate Belga semi-amargo o blanco con fruta de estación (perfecto para compartir) Belgian Dark or White Chocolate with seasonal fruit	5.900
Volcán de Chocolate Belga Volcan de chocolate amargo belga y helado artesanal Dark chocolate volcano with vanilla icecream	4.900
Torta o postre del día Cake or dessert of the day	2.500
Dame Blanche: Helado de vainilla artesanal con salsa de chocolate y crema batida Vanilla ice cream with Chocolate sauce and whipped cream	2.900
Once completa Torta del día o Waffle + Sandwich Aliado + jugo + café Cake of the day or Brussels waffle+ Sandwich ham & cheese + juice + coffee	5.900

Apto para
vegetarianos
Veggie friendly 



Bebidas
Soft Drinks
Café y té
Coffee and tea
Cervezas
Beers

Coca Cola (light)	1.500
Canada Dry (light)	1.500
Fanta, Sprite, Sprite Zero	1.500
Agua mineral con o sin gas	1.500
Agua Tónica	1.500
Néctar	1.500
Jugo natural del día	2.300

Café espresso Coffee espresso	1.500
Café largo Coffee	1.500
Café cortado Coffee with milk and foam	1.800
Chocolate Caliente Belga 100% cacao	2.700
Homemade Belgian chocolate 100% cocoa	
Té Twinings variedades	1.800
Tea Twinings	
Té de menta fresca (en su temporada)	1.900
Fresh mint tea (season)	

CERVEZAS

Stella (Belga, 5.2°, lager)	2.200
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)	2.800
Hoegaarden (Belga, 4.9r°, blanca, suave, toque de cilantro)	2.800
Liefmans Kriek (3.8°, Belga, fermentada en cerezas, dulce y refrescante)	3.900
Duvel (Belga, 8.5°, golden ale, poco frutal, rubia)	4.500
Maredsous 6 Blonde (Belga, 6°, rubia, fresca, frutal)	4.500
Maredsous 8 Brune (Belga, 8°, negra, caramelo, sabor especies)	4.500
Maredsous 10 Triple (Belga, 10°, rubia oscura, lleno y equilibrado)	4.500
Rochefort 8 o 10 Trapense (Belga, 9.2° y 11.3°, ámbar, lleno y equilibrado)	4.900
Lachouffe, Mac Chouffe Rubia o Negra (Belga, 8°, natural, malta, cebada)	4.500
Bush Blonde Rubia de alta fermentación (Belga, 10.5°, acidez leve)	4.500
Bush Ambrée Ambar (Belga, 12°, agridulce, caramelo)	4.500
Pêche Mel Bush Frutal de Durazno (Belga, 8.5°, ámbar con durazno)	4.500
Cuvée des Trolls Rubia (Belga, 7°, refrescante, de ligero amargor)	4.500



Vinos
Wines
Cócteles
Cocktails
Licores
Liquors

VINO POR COPA/WINE PER GLASS

Chardonnay	2.500
Sauvignon blanc	2.500
Carmenere	2.500
Cabernet sauvignon	2.500
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
Caipirinha / Caipiroska Cachaca / Vodka, limón y azúcar Cachaca, lemon and sugar	3.800
Aperol Spritz Aperol, espumante, naranja Aperol, sparkling wine and orange	4.800
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 Malpaso 35^a	3.500
Ron Añejo	3.500
Whiskey Johnnie Walker Red Label	3.500
Whiskey Jack Daniel's	4.500
Vodka Stolichnaya	3.500
Tanqueray London Dry Gin	3.500
Baileys	3.000



Carta De Vinos Wine Menu

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

Chardonnay 75cl	13.000
Sauvignon blanc 75cl	13.000
Carmenere 75cl	13.000
Cabernet sauvignon 75cl	13.000
Merlot 75cl	13.000
Botella pequeña tinto o blanco 375ml	6.000

VINOS ORGANICOS ADOBE EMILIANA Valle del Rapel

Carmenere 75cl	12.000
Cabernet Sauvignon 75cl	12.000
Sauvignon Blanc 75cl	12.000
Chardonnay 75cl	12.000

Coyam Valle de Colchagua Ensamblaje biodinámico	19.000
---	--------

Serie Riberas Gran Reserva Ribera del Cachapoal

Syrah	18.000
Carmenere	18.000

Botella de Espumante Brut 75cl	12.000
--------------------------------	--------

Marquis de la Tour Espumante Francés 75cl	15.000
---	--------