



*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 not 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 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  
Calamares y camarones apanados con pulpo salteado  
Breaded calamares and shrimps with sauteed squid
- 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 mayonesa

**Sándwiches Sandwiches**

- Croque Monsieur** 4.900  
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** 5.900  
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

<b>Estofado borracho</b>	<b>8.900</b>
Típico belga Estofado de vacuno a la cerveza con papas fritas belgas y mini-ensalada Belgian beef/beer stew with Belgian fries and salad	
Sugerencia de cerveza: Duvel	
<b>Lomo de res a la pimienta con papas fritas</b>	<b>10.500</b>
Típico belga Lomo liso con salsa de pimienta, papas fritas belgas y mini-ensalada Steak with pepper sauce, belgian fries , sauce and salad.	
<b>Fish and Chips</b>	<b>8.900</b>
Pescado frito estilo Inglés con salsa tártara, papas fritas belgas y mini-ensalada Fish and Chips with tartare sauce and salad	
<i>Sugerencia de cerveza: Cuvée des Trolls</i>	
<b>Pescado del día</b>	<b>9.900</b>
Pescado del día con quinoa cremosa Fish of the day with creamy quinoa	
 <b>Crepe de berenjena</b>	<b>5.900</b>
Crepe de berenjenas con bechamel, pesto y queso de cabra Pancake with eggplant, bechamel sauce, pesto and goat cheese	
Crepe de Pollo al pesto	<b>6.900</b>
Crepe de pollo con salsa pesto de albahaca Pancake stuffed with sauteed chicken and basil pesto	
 <b>Plato VEGANO</b>	<b>5.900</b>
Zapallo asado con quinoa, tomate y pimenton Vegan dish: grilled zucchini with quinoa, tomato and bell pepper	
<b>Hamburguesa ViaVia</b>	<b>6.900</b>
Hamburguesa de carne molida con queso cheddar, pepini- Beef Burger with cheddar cheese, lettuce, onion, pickles, tomato and Belgian fries	
 <b>Hamburguesa Vegetariana</b>	<b>6.500</b>
Hamburguesa de lentejas con queso, salsa de ciboulette, Vegetarian Burger from lentils with cheese, ciboulette, wa- tercress and belgian fries	

### Para los niños For the kids


<b>Menu Niño</b>	<b>4.500</b>
Pollo a la plancha con papas fritas o arroz	

Apto para vegetarianos   
Veggie friendly



**Dulces y Postres**  
**Desserts and Sweets**  
**Once**  
**Afternoon Snack**

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

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**

<b>Stella</b> (Belga, 5.2°, lager)	2.200
<b>Barba Negra o Roja</b> Porter Stout o ámbar Porteño (Chile)	2.500
<b>Rubia del Puerto</b> (Chile)	2.500
<b>Leffe</b> (Belga, 6.6r°, rubia, suave, dulce y frutal)	2.800
<b>Hoegaarden</b> (Belga, 4.9r°, blanca, suave, toque de cilantro)	2.800
<b>Liefmans Kriek</b> (3.8°, Belga, fermentada en cerezas, dulce y refrescante)	3.900
<b>Duvel</b> (Belga, 8.5°, golden ale, poco frutal, rubia)	4.500
<b>Maredsous 6</b> Blonde (Belga, 6°, rubia, fresca, frutal)	4.500
<b>Maredsous 8</b> Brune (Belga, 8°, negra, caramelo, sabor especies)	4.500
<b>Maredsous 10</b> Triple (Belga, 10°, rubia oscura, lleno y equilibrado)	4.500
<b>Rochefort 8 o 10</b> Trapense (Belga, 9.2° y 11.3°, ámbar, lleno y equilibrado)	4.900
<b>Lachouffe, Mac Chouffe</b> Rubia o Negra (Belga, 8°, natural, malta, cebada)	4.500
<b>Bush Blonde</b> Rubia de alta fermentación (Belga, 10.5°, acidez leve)	4.500
<b>Bush Ambrée</b> Ambar (Belga, 12°, agridulce, caramelo)	4.500
<b>Pêche Mel Bush</b> Frutal de Durazno (Belga, 8.5°, ámbar con durazno)	4.500
<b>Cuvée des Trolls</b> Rubia (Belga, 7°, refrescante, de ligero amargor)	4.500



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

**VINO POR COPA/WINE PER GLASS**

<b>Chardonnay</b>	<b>2.500</b>
<b>Sauvignon blanc</b>	<b>2.500</b>
<b>Carmenere</b>	<b>2.500</b>
<b>Cabernet sauvignon</b>	<b>2.500</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>Caipirinha / Caipiroska</b> Cachaca / Vodka, limón y azúcar Cachaca, lemon and sugar	<b>3.800</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, espumante, naranja Aperol, sparkling wine and orange	<b>4.800</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 Malpaso 35<sup>a</sup></b>	<b>3.500</b>
<b>Ron Añejo</b>	<b>3.500</b>
<b>Whiskey Johnnie Walker Red Label</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>3.000</b>



## 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 19.000  
Valle de Colchagua  
Ensamblaje biodinámico

### Serie Riberas Gran Reserva Ribera del Cachapoal

Syrah	18.000
Carmenere	18.000

Botella de Espumante Brut 75cl 12.000