



ViaVia Café Valparaiso
Hotel Art Deco & Restaurante Belga
Almirante Montt 217 - Cerro Alegre





ENTRADAS

CROQUETAS DE QUESO FUNDIDO (3) DIP CREMOSO DE MOSTAZA Y ROMERO, DECORADAS Y SAZONADAS CON UN TOQUE DE PEREJIL DESHIDRATADO VEGETARIANO	\$ 4.500
PAPAS BELGAS DOBLE PROCESO DE FRITURA, CON SAL DE GRANO, MOSTAZA Y MAYONESA VEGANO	\$ 4.000
SOPA DEL DÍA SERVIDA EN UN BOLLO DE PAN CAMPESINO OPCIÓN VEGANA	\$ 3.500

ENSALADAS

ENSALADA VIA VIA TORTILLA DE HARINA FRITA, LENTEJAS CROCANTES, BASE DE PURÉ DE LENTEJAS, TOMATE, LECHUGAS, PALMITOS Y ADEREZO DE QUESO AZUL VEGETARIANO / OPCIÓN VEGANA CON VINAGRETA	\$ 5.500
GYRO/WRAP DE HUMMUS PAN PITA ARTESANAL, HUMMUS ELABORADO CON AJO ROSTIZADO, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, LECHUGA Y TOMATES VEGANO	\$ 6.000
GYRO/WRAP DE POLLO PAN PITA ARTESANAL, POLLO CON MOTE, LECHUGA, QUESO, TOMATES Y CEBOLLAS CARAMELIZADAS	\$ 6.500



FONDOS

CONFITADO DE CERDO MARINADO EN ROMERO Y AJO, BAÑADO CON SALSA DEMI-GLACE, PEREJIL Y VERDURAS A LA MANTEQUILLA ACOMPAÑADO CON PAPAS BELGAS	\$ 10.000
VOLOVÁN DE POLLO SUAVE GALLETAS MIL HOJAS SERVIDAS CON RELLENO DE POLLO, ACOMPAÑADA CON PAPAS BELGAS	\$ 8.500
FILETE DE RES CON GUISADO DE MOTE ACOMPAÑADO CON PAPAS BELGAS	\$ 10.500
STOOFVLEES PLATILLO TÍPICO DE BÉLGICA, ELABORADO CON CARNE DE TERNERA MACIZA ESTOFADA EN COCCIÓN DE LARGA DURACIÓN, CONDIMENTADA CON LAS MEJORES HIERBAS A LA CARBONARA Y MARINADA CON CERVEZA BELGA OSCURA ACOMPAÑADO CON PAPAS BELGAS	\$ 12.000
MEJILLONES AL VINO BLANCO BAÑADOS CON SALSA DE CÍTRICOS AL VINO BLANCO, ACOMPAÑADOS CON PAN DE HOGAZA	\$ 8.500
SALMÓN QUÍNOA CON SALSA GLASEADA DE MANTEQUILLA CON ARÁNDANOS, ALMENDRAS Y HOJUELAS DE AJO, ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE QUÍNOA	\$ 12.000

ESPECIAL DE LA CASA
MONTADO DE PAJA
PAPAS FRITAS CON CORTE FINO MONTADO SOBRE UN FONDO A ELEGIR
SIN COSTO ADICIONAL



SÁNDWICHES

CROQUE MONSIEUR PAN DE MOLDE CON MASA MADRE TOSTADO A LA MANTEQUILLA CON JAMÓN DE PAVO Y QUESO GRATINADO	\$ 5.000
CROQUE MADAME PAN DE MOLDE CON MASA MADRE TOSTADO A LA MANTEQUILLA CON JAMÓN DE PAVO, QUESO GRATINADO Y UN HUEVO FRITO	\$ 5.500
TOSTADO DE POLLO Y PESTO PAN DE MOLDE TOSTADO AL GRILL CON PESTO Y POLLO CON QUESO GRATINADO OPCIÓN VEGANA	\$ 5.500

POSTRES

DEVIL FOOD CAKE PASTEL DE CHOCOLATE BELGA CON MOUSSE DE CHOCOLATE SEMI-AMARGO Y SALSA DE CHOCOLATE	\$ 5.000
HELADO ARTESANAL HELADO DE LA CASA, CREMOSO DE JENGIBRE BAÑADO EN SALSA DE CARAMELO CON GINGER ALE	\$ 3.500
WAFFLE DE BRUSELAS ESCARCHADO CON AZÚCAR FLOR O LA FUSIÓN CHILENA CON MANJAR	\$ 4.000





NIÑOS

CHICKEN NUGGETS CON PAPAS BELGA	\$ 4.000
HOT DOG CON PAPAS BELGAS	\$ 4.500

BEBIDAS

COCA COLA	350ML	\$ 1.500
COCA COLA LIGHT	350ML	\$ 1.500
NORDIC MIST GINGER ALE	350ML	\$ 1.500
JUGO DE NARANJA		\$ 1.500
PORVENIR AGUA C/GAS	330ML	\$ 1.500
KURA AGUA C/GAS	500ML	\$ 3.500

CAFETERIA

CAFÉ AMERICANO	\$ 1.500
CAFÉ CORTADO	\$ 1.500
CAFÉ ESPRESSO	\$ 1.500
CAPPUCCINO	\$ 2.000
CHOCOLATE BELGA CALIENTE	\$ 2.500
TÉ TWININGS	\$ 1.500





NUESTRA CAVA

CHARDONNAY

D.O. VALLE CENTRAL

MONTES CLASSIC SERIES RESERVA

COPA \$ 3.000 - BOTELLA \$ 10.000

D.O. VALLE CASABLANCA

EMILIANA NOVAS GRAN RESERVA

ORGÁNICO - BOTELLA \$ 15.000

SAUVIGNON BLANC

D.O. VALLE DE LEYDA

MONTGRAS AMARAL

COPA \$ 3.000 - BOTELLA \$ 10.000

D.O. VALLE DE SAN ANTONIO

EMILIANA NOVAS GRAN RESERVA

ORGÁNICO - BOTELLA \$ 15.000

CARMENERE

D.O. VALLE DEL MAULE

VIÑA TINAJAS VIEJO FEO RESERVA

COPA \$ 3.000 - BOTELLA \$ 10.000

D.O. PEUMO, VALLE DEL CACHAPOAL

MONTGRAS ANTU

BOTELLA \$ 15.000

CABERNET SAUVIGNON

D.O. VALLE DEL MAULE

VIÑA TINAJAS VIEJO FEO RESERVA

COPA \$ 3.000 - BOTELLA \$ 10.000

MERLOT

D.O. VALLE DEL MAULE

VIÑA TINAJAS VIEJO FEO RESERVA

COPA \$ 3.000 - BOTELLA \$ 10.000

ESPUMANTE

D.O. VALLE DE LEYDA

MONTGRAS AMARAL BLANC DE BLANCS

LIMITED EDITION - BOTELLA \$ 15.000



SELECCIÓN DE CERVEZAS ARTESANALES

PILSNER / PALE ALE		ABV	IBU		
STELLA ARTOIS - PREMIUM PALE LAGER		5,0%	24	\$ 2.200	
LIEFMANS FRUITESSE - PALE LAGER -		3,8%	N/A	\$ 4.000	
KROSS GOLDEN - PALE ALE 'INGLES'		5,3%	25	\$ 2.200	
KROSS 5 - BROWN STRONG ALE		7,2%	22	\$ 3.000	
STRONG ALE		ABV	IBU		
DUVEL - STRONG GOLDEN ALE		8,5%	33	\$ 4.500	
LA CHOUFFE - STRONG GOLDEN ALE		8,0%	20	\$ 4.500	
CUVEE DES TROLLS - STRONG BLOND ALE		7,0%	19	\$ 4.500	
BUSH TRIPEL - STRONG GOLDEN ALE		10,5%	21	\$ 4.500	
BUSH CARACTÈRE - STRONG AMBAR ALE		12,0%	N/A	\$ 4.500	
BUSH PÊCHE MEL - STRONG AMBAR ALE -		8,5%	16	\$ 4.500	
ABDIJ - ABADÍA		ABV	IBU		
LEFFE BLOND		6,6%	20	\$ 3.000	
MAREDSOUS BRUNE		8,0%	24	\$ 4.500	
MAREDSOUS TRIPLE		10,0%	20	\$ 4.500	
ESTILO ABADÍA		ABV	IBU		
KASTEEL BLOND - BLOND STRONG ALE		7,0%	N/A	\$ 4.500	
KASTEEL ROUGE - DARK STRONG ALE -		8,0%	8	\$ 4.500	
KASTEEL DONKER - QUADRUPEL		11,0%	14	\$ 4.500	
TRAPPIST - TRAPENSE			ABV	IBU	
WESTMALLE DUBBEL		7,0%	24	\$ 4.500	
WESTMALLE TRIPEL		9,5%	36	\$ 4.500	
CHIMAY BRUNE		7,0%	19	\$ 5.500	
CHIMAY TRIPEL		8,0%	38	\$ 5.500	
CHIMAY BLEUE - QUADRUPEL		9,0%	35	\$ 6.000	