

PARA EMPEZAR BIEN EL DÍA

DESAYUNOS

Desayuno ViaVia S/ 21
Cappuccino o té verde, jugo de naranja, 4 chaplas o tostadas, omelette con tocino, ensalada de frutas, jamón, queso, mermelada y mantequilla.

Desayuno andino S/ 6
Quinoa con manzana, chapla con queso cachipa.

Desayuno energizante S/ 18
Espresso o té verde, extracto de zanahoria beterraga y manzana, 2 tostadas o chaplas, queso, tomate, mermelada, mantequilla.

Desayuno continental S/ 13
Café pasado o mate, jugo de papaya o piña, 2 chaplas o tostadas, huevo revuelto o frito, mermelada y mantequilla.

Omelet con 2 tostadas o chapla S/ 8

Panqueque S/ 8
Relleno a gusto: manjar chocolate, mermelada, miel o azúcar impalpable

Ensalada de frutas S/ 13
*Escoja una opción:
Chocolate, miel, granola, chantilly o yogurt*

SANDWICH/SNACKS

Empanada de Pollo S/ 6

Tostada caprese S/ 8
Pan molde con queso mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva.

Tostada simple S/ 5
Pan molde con queso o jamón.

Tostada mixta S/ 7
Pan molde con queso y jamón.

Tostada mixta con huevo frito S/ 9
Pan molde con queso, huevo frito y jamón.

Triple con palta S/ 20
Pan molde relleno con palta, tomate, pollo a la plancha en trozos, salsa de aceituna y papas fritas

HAMBURGUESA

Hamburguesa de pollo S/. 18
Filete de pollo servido con papas fritas, salsa golf, lechuga y tomate.

ENTRADAS

Ceviche de trucha S/ 20
A base de trucha, marinados con el punto exacto de limón, especias, ajíes.

Causitas andinas S/ 22
Causa montada con palta, filete de trucha a la plancha bañados con 3 salsas.

Qapchi con aroma andino S/ 14
Delicia ayacuchana de papas sancochadas, queso, cebolla china, rocoto y huacatay.

Papitas al mortero S/ 22
Papitas nativas machacadas al chimichurri, montados con trozos de filete de trucha en salsa de ají amarillo acevichado

Encuentro de altura S/ 25
Encuentro de sierra y costa a través de la clásica causa de pollo con una deliciosa jalea de trucha serrana

SOPAS

Sopa a la minuta S/ 15
Deliciosa sopa con carne molida, cabello de ángel, oregano y leche.

Sopa criolla S/ 16
Sopa roja con carne molida, cabello de ángel, leche, huevo a la inglesa, rocoto y una tostada

Dieta de pollo S/ 15
Sopa con trozos de pollo, cabello de ángel, zanahoria, brócoli, kión.

Sopa serranita S/ 16
Sopa de granos de quinoa, papa, pollo, huevo, crema huancaína con leche y huacatay.

Crema de espárragos S/ 14
Consomé de espárragos con toques de leche

PIQUEOS

Deditos de Pollo S/ 21
Trozos de pollo apanado con quinoa, acompañadas con papas al parmesano y salsa tártara.

Alitas de pollo S/ 19
Alitas picantes, servidos con papas fritas.

Tequeños de queso S/ 19
Acompañado con delicioso guacamole.

Papas fritas S/ 10
Servidas con 3 salsas caseras

PLATOS A BASE DE QUINUA

Ensalada estrella con quinua S/. 23
Combinaciones de lechuga, espinacas y granos de quinua al olivo, mezcladas con palta, queso, pepinillo tomate y zanahoria; coronada con trucha a la plancha.

Ensalada quinua fashion S/. 17
Ensalada fresca de una combinación de: quinua, palta, queso fresco, pepinillo, tomate cebolla fresca, aceituna y hierba buena.

Trucha apanado con quinua S/. 26
Trucha crocante con quinua servido con papas fritas y ensalada cocida.

Quinua aeropuerto S/. 25
Chaufa aeropuerto de quinua con pollo, fideos chinos y frijol chino, cubierta con tortilla de huevo y salsa nikey.

Quinoto
Creimoso risoto de quinua al ají amarillo y queso parmesano, servido a su elección:

Con trucha	S/. 23
Con lomo fino	S/. 29
Con verduras	S/. 20
Con alpaca	S/. 29

Quinua chola S/. 23
Granos melosos de quinua, zanahoria, choclo, pimienta, queso fresco, pollo, chorizo, hierbas aromáticas y pisco.

Chaufa de quinua y arroz
Plato emblemático de nuestra cocina china con una mezcla de nuestro grano andino y arroz.

Con verduras	S/. 20
Con alpaca	S/. 29

ENSALADAS Y VEGETARIANOS

Ensalada casera S/. 21
Lechuga con trozos de pollo a la plancha, tocino, palta, pepino, manzana, pasas y huevo sancochado con vinagreta de casa.

Ensalada crocante S/. 24
Jugosos trozos de lomo, lechuga, espárragos, zucchini, zanahoria, brócoli, pimentón y chifles de estación.

Tallarín saltado de verduras S/. 19
Fideos salteados al estilo criollo, tomate, cebolla, zucchini, ají amarillo, holantao, pimentón y brócoli.

Wok de verduras S/. 19
Selección de fideos chinos, brócoli, holantao, zucchini, pimentón y ajonjolí.

Ensalada verde S/. 12
Ensalada simple de lechuga, tomate, pepino y aceitunas.

Ensalada Mixta S/. 14
Lechuga, zanahoria, cebolla, pepino, brócoli betarraga, zucchini, palta y limón.

PLATOS A BASE DE POLLO

Pollito Nikkei S/ 25
Filete de pierna trozada, servida con arroz chaufa blanco y salsa nikkei.

Pollito ViaVia S/ 29
Pierna de pollo deshuesado con piel crujiente, chimichurri de casa, servida con espinacas, verduras salteadas y papas fritas.

Brochetas de pollo S/ 25
Tres brochetas de pollo con zucchini, cebolla y pimentón, bañados en salsa teriyaki acompañado de de piña a la plancha, papas sancochadas y ensalada fresca.

Cordon Blue S/ 30
Pollo enrollada con queso mozzarella y jamón servido con papas fritas y ensalada fresca.

Melocito ViaVia S/ 30
Chaufa de pollo con fideos chinos montados con chicharrón de trucha y omelet bañado en salsa teriyaki y salsa tamarindo.

Arroz chaufa con pollo S/ 20
El clásico arroz sofrito con huevo, cebolla china, pimentón, y pollo.

Wok de pollo S/ 23
Selección de fideos chinos, brócoli, holantao, zucchini, pimentón, ajonjolí y trozos de pechuga de pollo.

Tallarín saltado con pollo S/ 23
Fideos salteado al estilo criollo, tomate, cebolla, ají amarillo, tiras de pechuga de pollo con un toque de culantro.

Milanesa de pollo S/ 23
Filete de pollo apanado servido con papas fritas y ensalada fresca.

Pollo a la plancha S/ 23
Pechuga de pollo servido con papas fritas, arroz y su ensalada fresca.

Pollo saltado S/ 24
Tiras de pollo, tomate, ají y cebolla servidos con papas fritas y arroz.

PLATOS A BASE ALPACA

Santa causa S/ 28
Encuentro de causa de pollo con jugoso saltado de alpaca.

Saltado de alpaca con aroma andino S/ 29
Trozos de lomo de alpaca, salteados con tomate, cebolla, Y huacatay, acompañado de papas andinas doradas y arroz.

Alpaca a la cazadora S/ 30
Lomo de alpaca en salsa cremosa de tocino, champiñones y vino tinto, acompañado de una ensalada libanesa (arroz con aceitunas, tomate, pepino y hierba buena).

Alpaca a la hawaiana S/ 30
Lomo de alpaca a la plancha afrutado con piña y durazno, coronado con jamón y queso mozzarella fundido a la plancha, acompañado con papas sancochadas y ensalada cocida.

PLATOS A BASE DE TRUCHA

Ceviche de trucha S/ 24

Plato típico peruano a base de trucha, marinados con el punto exacto de limón, especias, ajíes.

Chicharrón de trucha S/ 25

Chicharrón de trucha con papas al perejil bañadas en salsa huancaína y acompañado con ensalada fresca.

Trucha frita S/ 22

Trucha al vapor S/ 22

Trucha a la plancha S/ 22

Elija su guarnición:

Papas fritas o arroz o papas sancochadas o ensalada fresca o ensalada cocida.

NUESTROS PLATOS MARINOS

Ceviche clásico S/ 18

Plato típico peruano a base de pescado, marinados con el punto exacto de limón, especias, ajíes.

Ceviche mixto S/ 22

Combinación de pescado y mariscos de estación en su propio jugo de limón, especias, ajíes.

Leche de tigre S/ 15

Trozos de pescado en abundante jugo de ceviche.

Leche de tigre especial S/ 18

Leche de tigre y trozos de chicharrón de pescado.

Chicharrón de pescado S/ 24

Trozos de pescado crocante acompañado de zarza criolla de la casa.

Arroz con mariscos S/ 22

Arroz con selección de mariscos de estación.

PLATOS A BASE DE BONDIOLA

Bondiola parrillera S/ 26

Carne de cerdo a la plancha, bañada con salsa chimichurri, acompañada de papas fritas y ensalada parrillera (lechuga, tomate, pepinillo, cebolla y palta).

Bondiola pachamanquera S/ 28

Carne de cerdo a la plancha, bañada con salsa pachamanca, con hierbas de la región, acompañada de papas doradas, ensalada parrillera y salsa de choclo y queso.

Chaufa de bondiola S/ 20

Delicioso arroz sofrito con huevo, cebolla china, pimentón y trozos de bondiola.

PLATOS A BASE DE LOMO FINO

Lomo saltado S/ 30

La estrella de la cocina peruana: Lomo fino salteado con tomate, cebolla y ají, servido con arroz y papas fritas.

Lomo fino a la plancha S/ 30

Lomo fino, servida con papas fritas, arroz y ensalada fresca.

Lomo a lo pobre S/ 31

Lomo fino servido con su plátano, huevo frito, papas fritas y arroz.

Lomo al strogonof S/ 31

Trozos de lomo fino en una salsa cremosa con champiñones, servidos con papas fritas y arroz.

Tallarín saltado S/ 29

Fideos salteados al estilo criollo, con tomate, cebolla y tiras de lomo fino.

Tacutacu con lomo saltado S/ 34

Plato criollo a base de frijoles y arroz servido con el típico lomo saltado

Pobrecito S/ 35

Montañitas de tacu tacu cubiertas de lomo fino en vino tinto, platano, huevo frito de codorniz y ensalada criolla.

PASTAS

Linguini al alfredo con champiñones S/ 22

Linguini grueso en salsa bechamel con jamón y champiñones.

Linguini al Alfredo S/ 21

Linguini grueso en salsa bechamel acompañado de jamón.

Spaguetti bolognesa S/ 23

Espaguetti clásico con su salsa de tomate y carne molida.

Fetuccini en salsa huancaína:

Pasta en la tradicional crema a la huancaína a base de ají amarillo y queso servido según su elección:

Con pollo S/ 24

Con lomo fino S/ 32

Con verduras S/ 20

Espaguetti a la Truchanesca S/ 25

Salsa picante típica italiana a base de tomate, aceitunas y alcaparras con nuestro salmón andino a la plancha

CAFES

Espresso	S/ 5
Americano	S/ 6
Cortado	S/ 5
Macchiato	S/ 5
Café latte	S/ 7
Capuccino	S/ 7
Capuccino doble	S/ 9
Irish Coffee	S/ 17
Café espresso servido con whisky y chantilly.	

CREPES

DULCES

Del rey	S/ 13
Durazno, chocolate, chantilly.	
De la reyna	S/ 14
Fresas, manjar, chantilly.	
Mono manso	S/ 13
Plátano y manjar.	
Mono loco	S/ 13
Plátano y chocolate.	

SALADOS

Granjero	S/ 13
Pollo, champiñones con crema, queso andino.	
Capresina	S/ 13
Queso andino, tomate, albahaca.	
Popaso	S/ 14
Pollo, palta y queso andino.	

HELADOS

COPA VIAVIA	S/ 17
Copa exquisita con 3 bolas de helado artesanal (mentaciello, lúcuma, chocolate) servido con chantilly, mermelada, fruta y una sorpresa	
BANANA SPLIT	S/ 12
2 bolas de helado vainilla servido con plátano, chantilly y salsa de chocolate	
DAMA BLANCA	S/ 13
3 bolas de helado vainilla con su salsa de chocolate y chantilly	
COPA PARA NIÑOS	S/ 9
Una bola de tutti frutti y una de fresa con su barquillo, lentejas, chantilly y fruta	
Muerte por Chocolate	S/ 14
Helado de chocolate y vainilla acompañados de trozos de brownie, fudge, nueces y chantilly	
COPA SABIDURIA	S/ 13
Helado de lúcuma y chocolate cubierto de fudge, chantilly y nueces	



CALIENTES

Tetera con hierbas aromáticas frescas	S/ 7
Elija entre hierbaluisa, muña, hierbabuena, toronjil, y manzanilla.	
Aromática tropical	S/ 8
Infusión a base de toronjil, miel, canela y frutas tropicales.	
Aromática andina	S/ 8
Infusión a base de hierbabuena, canela y frutas de la región.	
Chocolate caliente	S/ 6
Mate	S/ 3
Elija entre: manzanilla, anís, hierbaluisa, te puro, te clavo y canela.	
Mate de coca o muña	S/ 4

REFRESCANTES

De: Hierbaluisa, Chicha morada, Naranja, Hierbabuena, Limonada, Maracuyá.

- Vaso	S/ 4
- Vaso frozen	S/ 6
- Jarra	S/ 12
- Jarra frozen	S/ 14
- Granizado de frutas	S/ 7
- Granizado con helados	S/ 9

FRAPPUCCINOS

Frappuccino simple	S/ 10
Frappuccino con	S/ 11
chocolate o manjar o chantilly	
Frappuccino ViaVia	S/ 12
Con chocolate, manjar y chantilly	

MILKSHAKES Y SMOOTHIES

Milkshake de fruta	S/12
Helado artesanal de vainilla y leche combinado con fruta de su elección: plátano, fresa, mango o lúcuma.	
Smoothies con yogurth	S/ 9
Elija entre: lúcuma, fresa, plátano o mango.	

POSTRES CLÁSICOS

Panqueque	S/ 8
Relleno a su gusto: Manjar, chocolate, mermelada o azúcar impalpable	
Panqueque con helado y chocolate	S/ 12
Ensalada de frutas	S/ 12

JUGOS

Jugos clásicos	S/ 7
Elije entre: papaya, naranja, mango o fresa.	
Combinaciones	S/ 8
Cualquier combinación de los clásicos.	
Batidos con leche	S/ 8
Elija entre, lúcuma, fresa, plátano y mango	