



VIAVIA CAFE AYACUCHO RESTAURANTE

Bienvenidos a ViaVia

ViaVia Café Ayacucho, Portal Constitución N° 4 - Plaza de Armas

Tel: 0051 66 780199 - Cel: 0051966110710

Reservas: reservas.viaviacafeayacucho@gmail.com

www.viavia.world/ayacucho

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/ 7

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/ 26

A base de trucha, marinados con el punto exacto de limón, especias, ajíes.

Causitas andinas S/ 24

Causa montada con palta, filete de trucha a la plancha bañados con 3 salsas.

Qapchi con aroma andino S/ 15

Delicia ayacuchana de papas sancochadas, queso, cebolla china, rocoto y huacatay.

Papitas al mortero S/ 23

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

Encuentro de altura S/ 27

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 quinua, 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/ 22

Trozos de pollo apanado con quinua, 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/. 25

Combinaciones de lechuga, espincas y granos de quinua al olivo, mezcladas con palta, queso, pepinillo tomate y zanahoria; coronada con trucha a la plancha.

Ensalada quinua fashion S/. 18

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

Trucha apanado con quinua S/. 27

Trucha crocante con quinua servido con papas fritas y ensalada cocida.

Quinua aeropuerto S/. 26

Chaufa aeropuerto de quinua con pollo, fideos chinos y frijol chino, cubierta con tortilla de huevo y salsa nikkei.

Quinoto

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

Con trucha S/. 25

Con lomo fino S/. 32

Con verduras S/. 20

Con alpaca S/. 32

Quinua chola S/ 25

Granos melosos de quinua, zanahoria, choclo, pimiento, 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/. 32

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/ 28

Jugosos trozos de lomo, lechuga, espárragos, zucchini, zanahoria, brócoli, pimentón y chifles de estación.

Tallarín saltado de verduras S/ 22

Fideos salteados al estilo criollo, tomate, cebolla, zucchini, ají amarillo, holantao, pimentón y brócoli.

Wok de verduras S/ 21

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/ 28

Filete de pierna trozada, servida con arroz chaufa blanco y salsa nikkei.

Pollito ViaVia S/ 32

Pierna de pollo deshuesado con piel crujiente, chimichurri de casa, servida con espinacas, verduras salteadas y papas fritas.

Brochetas de pollo S/ 27

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

Cordon Blue S/ 33

Pollo enrollada con queso mozzarella y jamón servido con papas fritas y ensalada fresca.

Melocito ViaVia S/ 32

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/ 25

Selección de fideos chinos, brócoli, holantao, zucchini, pimentón, ajonjolí y trozos de pechuga de pollo.

Tallarín saltado con pollo S/ 25

Fideos salteado al estilo criollo, tomate, cebolla, ají amarillo, tiras de pechuga de pollo con un toque de culantro.

Milanesa de pollo S/ 28

Filete de pollo apanado servido con papas fritas y ensalada fresca.

Pollo a la plancha S/ 27

Pechuga de pollo servido con papas fritas, arroz y su ensalada fresca.

Pollo saltado S/ 26

Tiras de pollo, tomate, ají y cebolla servidos con papas fritas y arroz.

PLATOS A BASE ALPACA

Santa causa S/ 31

Encuentro de causa de pollo con jugoso saltado de alpaca.

Saltado de alpaca con aroma andinos/ 32

Trozos de lomo de alpaca, salteados con tomate, cebolla, Y huacatay, acompañado de papas andinas doradas y arroz.

Alpaca a la cazadora S/ 34

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/ 34

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/ 26

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

Chicharrón de trucha S/ 27

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

Trucha frita S/ 24

Trucha al vapor S/ 24

Trucha a la plancha S/ 24

Elija su guarnición:

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

NUESTROS PLATOS MARINOS

Ceviche clásico S/ 28

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

Ceviche mixto S/ 30

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/ 26

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

Arroz con mariscos S/ 27

Arroz con selección de mariscos de estación.

PLATOS A BASE DE BONDIOLA

Bondiola parrillera S/ 30

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/ 31

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/ 25

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

PLATOS A BASE DE LOMO FINO

Lomo saltado S/ 32

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/ 32

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

Lomo a lo pobre S/ 33

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/ 30

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

Tacu-tacu con lomo saltado S/ 35

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

Pobrecito S/ 36

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

PASTAS

Linguini al alfredo con champiñones S/ 27

Linguini grueso en salsa bechamel con jamón y champiñones.

Linguini al Alfredo S/ 27

Linguini grueso en salsa bechame acompañado de jamón.

Spaguetti bolognesa S/ 26

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/ 26

Con lomo fino S/ 33

Con verduras S/ 25

Espaguetti a la Truchanesca S/ 28

Salsa picante típica italiana a base de tomate, aceitunas y alcaparras con nuestra trucha andina a la plancha.

CAFES

Espresso	S/ 5	Macchiato	S/ 6
Americano	S/ 6	Café latte	S/ 8
Pasado	S/ 5	Capuccino	S/ 8
Irish Coffee	S/ 17	Cortado	S/ 6

Café espresso servido con whisky y chantilly.

CREPES

DULCES

Del rey	S/ 15
Durazno, chocolate, chantilly.	
De la reina	S/ 16
Fresas, manjar, chantilly.	
Mono manso	S/ 14
Plátano y manjar.	
Mono loco	S/ 14
Plátano y chocolate.	

SALADOS

Granjero	S/ 16
Pollo, champiñones con crema, queso andino.	
Popaso	S/ 16
Pollo, palta y queso andino.	

HELADOS

Copa ViaVia	S/ 17
Copa exquisita con 3 bolas de helado artesanal (mentacielo, lúcuma, chocolate) servido con chantilly mermelada, fruta y una sorpresa.	
Banana Split	S/ 13
3 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 sabiduría	S/ 14
Helado de lúcuma y chocolate cubierto de fudge, chantilly y almendras.	

CALIENTES

Tetera con hierbas frescas	S/ 7
Elija entre hierbaluisa, muña, hierbabuena, toronjil, y manzanilla.	
Tetera con hierbas mixtas	S/ 9
Incluye: 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/ 7
Mate	S/ 3.5
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.	

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	

POSTRES CLÁSICOS

Panqueque	S/ 8	Selva Negra	S/ 8
Manjar, chocolate, mermelada o azúcar impalpable			
Panqueque con helado y chocolate	S/ 12	Torta de chocolate	S/ 8
Queque de cafe y quinua	S/ 8	Pie de Manzana	S/ 7
Brownie	S/ 8	Flan	S/ 5
Brownie con helados	S/ 10	Gelatina	S/ 4
		Cheesecake de maracuya	S/ 8

AGUAS / GASEOSAS

Personal	S/ 3
Coca cola, Inka cola, Fanta o Sprite.	
Familiar (1Litro)	S/ 8
Coca Cola, o Inka Cola.	
Descartable	
- Coca Cola, Inka Cola	S/ 4
- Coca Cola Zero	S/ 5
Agua San Luis	S/ 3
con gas y sin gas	
Agua San Mateo	S/ 4
sin gas	

CERVEZAS ARTESANALES

Westmalle Tripel 9.5%	S/ 29
Cerveza trapense de la abadía de Westmalle	
Kriek Lindemans 3.5 %	S/ 30
Cerveza ácida dulce obtenida al añadir cerezas negras.	
Tripel Karmeliet 8.0 %	S/ 30
Elaborada con 3 cereales distintos (Trigo, Cebada y Avena)	
Delirium Tremens 8.5 %	S/ 32
Triple ale oscura, considerada la mejor del mundo.	
Houblon Chouffe 9.0 %	S/ 32
Rubia con aroma asertivo y amargo.	
Chimay azul 9.0 %	S/ 34
Cerveza oscura trapense de aroma potente y sabor que mejora con los años.	
Duvel 8.5 %	S/ 29
Cerveza rubia de color dorado y con una transparencia divina.	
Maredsous Tripel 10 %	S/ 29
Triple de abadía con una fermentación alta.	
Busch Ambree 12 %	S/ 30
La mas fuerte del mercado.	
Stella Artois 5.0 %	S/ 10
Cerveza de Lovaina de sabor intenso y final delicado.	
INTI GOLDEN ALE 5%	S/ 18
Acabado dulce, sabor a miel y el lúpulo leve.	
HUARACINA PALE ALE 6.5%	S/ 18
Cerveza americana pálido con un lúpulo abundante	
ALPAMAYO AMBER ALE 5.8%	S/ 18
Un ámbar bien equilibrado del cuerpo completo no demasiado fuerte.	
UPIAY QORI INTI 8%	S/ 15
Cerveza ligera, refrescante y de buen aroma.	
UPIAY PACHA WARI 8%	S/ 15
Cerveza de sabor y aroma intenso.	

CERVEZAS NACIONALES

Pilsen Callao 330 ml	S/ 6
Cusqueña dorada 330 ml	S/ 8
Cusqueña negra 330 ml	S/ 8
Cuzqueña trigo 620 ml	S/12
Cuzqueña trigo 330 ml	S/ 8

VINOS EN COPA

Copa - seco tinto o blanco (Argentina)	S/ 9
Copa - dulce tinto o blanco (Perú)	S/ 10
Botella 350 ml - seco tinto o blanco (Argentina)	S/ 25

BOTELLAS DE VINO BLANCO (750 CC)

Argentina	S/ 38
Estancia Mendoza - Chardonay Chenin	
Chile	S/ 50
Casillero del Diablo - Sauvignon Blanc	
Perú	S/ 35
Queirolo Reservado-Sauvignon Blanc Tabernero Gran Blanco- Chenin Blanc y Muscat	

BOTELLAS DE VINO TINTO (750 CC)

Argentina	
Estancia Mendoza - Merlot y Malvec	S/ 38
Navarro Correas - Cabernet Sauvignon - Malbec	S/ 67
Chile	
Casillero del Diablo	S/ 50
- Merlot - Carmenere - Shiraz - Cabernet Sauvignon	
Perú	
Tabernero gran tinto - Malbec y Merlot	S/ 39
Queirolo Magdalena -Malbec y Tannat	S/ 35
Tabernero Borgoña	S/ 35
Queirolo Borgoña	S/ 35

COCTELES

Pisco Sour	S/ 18
Maracuyá Sour	S/ 17
Perú Libre	S/ 17
Perú sunrise	S/ 17
Chilcano de Pisco	S/ 17
Algarrobina	S/ 18
Caipirisco	S/ 17
Chilcano con Macerado	S/ 18
Elija entre: Coca, Muña, Maracuyá, Hierbaluisa, Aguaymanto, Cedrón, Canela y Clavo.	
Sour Macerado	S/ 18
Elija entre: Coca, Muña, Maracuyá, Hierbaluisa, Aguaymanto, Cedrón, Canela y Clavo.	
Cuba Libre	S/ 17
Mojito	S/ 17
Daiquiri	S/ 18
Delicia de ron con frutas : Fresa o Durazno	
Piña Colada	S/ 18
Ron, crema de coco y jugo de piña	
Margarita	S/ 17
Tequila Sunrise	S/ 16
Caipiriña	S/ 16
Cachaza, azúcar blanca, limón, ginger ale y hielo.	
Caipirosca	S/ 16
Destornillador	S/ 16
Long Island Ice Tea	S/ 22
Orgasmo	S/ 19
Amaretto, Baileys, helado y hielo.	
Baileys colado	S/ 18
Baileys , crema de coco, leche evaporada y hielo	
Shot de Tequila	S/ 13
Con limón y sal	
Shot de Macerado	S/ 10

BOTELLAS DE VINO ROSÉ

Perú	
Tabernero Rosé	S/ 35
Queirolo Rosé	S/ 35
Chile	
Casillero del Diablo - Shiraz	S/ 49

COCTELES VIRGENES

Mojito virgen	S/ 12
Ginger ale, limón, azúcar, hierbabuena y hielo	
Algarrobina frozen	S/ 12
Algarrobin, leche, jarabe de goma y hielo.	

SANGRÍA (Jarra)

Sangría hawaiana	S/ 33
Vino blanco, pisco y frutas frescas	
Sangría clásica	S/ 33
Vino Tinto, pisco y frutas frescas	

CALIENTITOS

Vino tinto caliente	S/ 15
Piteadito - Anís Najar	S/ 16
Té macho	S/ 15
Calentito de muña	S/ 15
Calentito de coca	S/ 15



Trabajamos Seguros

Respetemos los protocolos de bioseguridad
ViaVia cuida tu salud

Los precios incluyen IGV
ViaVia se reserva el derecho de admisión
En este local no se discrimina