



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/ 22

Cappucino o té verde, jugo de naranja, 4 chaplas o tostada, omelette con tocino, ensalada de frutas, jamón, queso, mermelada y mantequilla.

Desayuno andino S/ 6

Quinoa con manzana, chapla con queso

Desayuno continental S/ 14

Café pasado o mate, jugo de papaya o piña, 2 chaplas o tostada, huevo revuelto o frito, mermelada y mantequilla.

Ensalada de frutas S/ 13

Escoja una opción: Chocolate, miel, granola, chantilly o yogurt.

Omelet con 2 tostadas o chapla S/ 8

Panqueque S/ 8

Relleno a gusto: manjar chocolate, mermelada, miel o azúcar impalpable

Desayuno energizante S/ 18

Espresso o té verde, extracto de zanahoria beterraga y manzana, 2 tostadas o chaplas, queso, tomate, mermelada, mantequilla.

Desayuno de 7:00 a 10:00 am.

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/ 20

Filete de pollo servido con papas fritas, salsa golf, lechuga y tomate.

Hamburguesa de Andina S/ 20

Hamburguesa jugosa de carne molida de alpaca, condimentada con toques de orégano, salsa golf y hierbas andinas servido con papas fritas y ensalada fresca.

ENTRADAS

Qapchi con aroma andino S/ 15

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

Causitas andinas S/ 25

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

Encuentro de altura S/ 28

Encuentro de sierra y costa a través de la clásica causa de pollo con una deliciosa jalea de trucha serrana.

Papitas al mortero S/ 23

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

SOPAS

Sopa a la minuta S/ 15

Deliciosa sopa con carne molida, cabello de ángel, orégano 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, kiñón.

Sopa serranita S/ 16

Sopa de granos de quinua, papa, pollo, huevo, crema huancaína con leche y huacatay.

Crema de espárragos S/ 15

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/ 22

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, espinacas y granos de quinua en salsa tentación, 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, hierba buena y aceite de oliva.

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

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

Con trucha S/ 28

Con lomo fino S/ 35

Con verduras S/ 20

Con alpaca S/ 34

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/ 34

Quinua chola S/ 27

Granos melosos de quinua, zanahoria, choclo, pimienta, queso fresco, pollo, chorizo, hierbas aromáticas y pisco.

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/ 30

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

Tallarín saltado de verduras S/ 25

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/ 30

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.

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/ 27

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

Tallarín saltado con pollo S/ 28

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 ensalada fresca.

Pollo saltado S/ 28

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

Brochetas de pollo S/ 27

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

PLATOS A BASE ALPACA

Saltado de alpaca con aroma andino S/ 34

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

Alpaca a la cazadora S/ 35

Lomo de alpaca en salsa cremosa de tocino, champiñones y vino tinto, acompañado de una ensalada libanesa con aceitunas, tomate, pepino y hierbabuena.

Santa causa S/ 33

Encuentro de causa de pollo con jugoso saltado de alpaca.

Alpaca a la hawaiana S/ 35

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 y ajíes.

Chicharrón de trucha S/ 28

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

Trucha frita S/. 26

Trucha al vapor S/. 25

Trucha a la plancha S/. 25

Elija su guarnición:

Arroz, papas fritas o sancochadas, 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 y ajíes.

Ceviche mixto S/ 30

Combinación de pescado y mariscos de estación en su propio jugo de limón, especias y 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 papas doradas y ensalada criolla de la casa.

Arroz con mariscos S/ 27

Arroz con selección de mariscos de estación.

PLATOS A BASE DE BONDIOLA

Bondiola parrillera S/ 32

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/ 33

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/ 26

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

PLATOS A BASE DE LOMO FINO

Lomo saltado S/ 35

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/ 35

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

Lomo a lo pobre S/ 35

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

Lomo al strogonof S/ 33

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

Tallarín saltado S/ 33

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/ 30

Linguini grueso en salsa bechamel con jamón y champiñones.

Linguini al Alfredo S/ 29

Linguini grueso en salsa bechamel acompañado de jamón.

Spaguetti bolognesa S/ 27

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/ 28

Con lomo fino S/ 35

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/ 17
Durazno, chocolate, chantilly.	
De la reina	S/ 18
Fresas, manjar, chantilly.	
Mono manso	S/ 16
Plátano y manjar.	
Mono loco	S/ 16
Plátano y chocolate.	
SALADOS	
Granjero	S/ 18
Pollo, champiñones con crema, queso andino.	
Popaso	S/ 18
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/ 15
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/ 10
Una bola de tutti frutti y una de fresa con su barquillo, lentejas, chantilly y fruta.	
Muerte por Chocolate	S/ 15
Helado de chocolate y vainilla acompañados de trozos de brownie, fudge, almendras 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/ 8
Mate	S/ 4
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/ 5
- Vaso frozen	S/ 7
- Jarra	S/ 13
- Jarra frozen	S/ 14
- Granizado de frutas	S/ 8
- Granizado con helados	S/ 9

FRAPPUCCINOS

Frappuccino simple	S/ 10
Frappuccino con	S/ 12
Chocolate o manjar o chantilly.	
Frappuccino ViaVia	S/ 14
Con chocolate, manjar y chantilly.	

MILKSHAKES Y SMOOTHIES

Milkshake de fruta	S/ 13
Helado artesanal de vainilla y leche combinado con fruta de su elección: plátano, fresa, mango o lúcuma.	
Smoothies con yogurth	S/ 10
Elija entre: lúcuma, fresa, plátano o mango.	

JUGOS

Jugos clásicos	S/ 7
Elije entre: papaya, naranja, mango, piña o fresa.	
Combinaciones	S/ 8
Cualquier combinación de los clásicos.	
Batidos con leche	S/ 10
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 café y quinua	S/ 8	Pie de Manzana	S/ 8
Queque ingles	S/ 8	Flan	S/ 5
Brownie	S/ 8	Gelatina	S/ 4
Brownie con helado	S/ 10	Cheesecake de sauco o maracuya	S/ 8

AGUAS / GASEOSAS

Personal	S/ 3
Coca cola, Inka cola, Fanta.	
Familiar (1Litro)	S/ 9
Coca Cola, o Inka Cola.	
Descartable	
- Coca Cola, Inka Cola	S/ 4
- Coca Cola Zero	S/ 5
Agua San Luis (Con gas y sin gas).	S/ 4
Agua San Mateo (Sin gas).	S/ 4

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/ 30
Cerveza rubia de color dorado y con una transparencia divina.	
Maredsous Tripel 10 %	S/ 30
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.	

CERVEZA AYACUCHANA

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/ 8
Cusqueña dorada 330 ml	S/ 8
Cusqueña negra 330 ml	S/ 8
Cuzqueña trigo 620 ml	S/13
Cuzqueña trigo 330 ml	S/ 8
Corona 330 ml	S/ 9

VINOS EN COPA

Copa - seco tinto o blanco (Argentina)	S/ 12
Copa - dulce tinto o blanco (Perú)	S/ 11

BOTELLAS DE VINO PERSONAL (350 CC)

La moras Sauvignon Blanc blanco(Argentina)	S/ 25
La moras Malvec (Tinto)	S/ 25

BOTELLAS DE VINO BLANCO (750 CC)

Argentina	S/ 45
Estancia Mendoza - Chardonay Chenin.	
Chile	S/ 55
Casillero del Diablo - Sauvignon Blanc.	
Perú	S/ 40
Queirolo Reservado-Sauvignon Blanc Tabernero Gran Blanco- Chenin Blanc y Muscat.	

BOTELLAS DE VINO TINTO (750 CC)

Argentina	
Estancia Mendoza - Merlot y Malvec	S/ 45
Navarro Correas - Cabernet Sauvignon - Malbec	S/ 70
Chile	
Casillero del Diablo	S/ 55
- Merlot - Carmenere - Shiraz - Cabernet Sauvignon	
Perú	
Tabernero gran tinto - Malbec y Merlot	S/ 40
Queirolo Magdalena -Malbec y Tannat	S/ 45
Tabernero Borgoña	S/ 40
Queirolo Borgoña	S/ 40

BOTELLAS DE VINO ROSÉ

Perú	
Tabernero Rosé	S/ 40
Queirolo Rosé	S/ 40
Chile	
Casillero del Diablo - Shiraz	S/ 50

COCTELES

Pisco Sour	S/ 18
Maracuyá Sour	S/ 18
Perú Libre	S/ 18
Perú sunrise	S/ 18
Chilcano de Pisco	S/ 18
Algarrobina	S/ 18
Caipirisco	S/ 18
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/ 18
Mojito	S/ 18
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/ 18
Tequila Sunrise	S/ 16
Caipiriña	S/ 16
Cachaza, azúcar blanca, limón, 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, hielo.	
Shot de Tequila	S/ 13
Con limón y sal.	
Shot de Macerado	S/ 10

CALIENTITOS

Vino tinto caliente	S/ 18
Piteadito - Anís Najar	S/ 18
Té macho	S/ 18
Calentito de muña	S/ 18
Calentito de coca	S/ 18

SANGRÍA (Jarra)

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

COCTELES VIRGENES

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



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