Bienvenido
Welcome
@
ViaVia

ViaVia Cafe Ayacucho, Jr. 28 de Julio 540
(a media cuadra del Museo Cáceres)
Cel 9661100710
reservas.viaviacafeayacucho@gmail.com
www.ayacucho.viavia.world

VIAVIA AYACUCHO

DESAYUNOS

DESAYUNO VIAVIA 22

Elija:

- Cappuccino, café americano o té verde.
- Jugo de naranja, piña o papaya.
- 2 tostadas o 2 chaplas.
- Omelet con cecina.
- Frutas picadas.
- Jamón, queso, mermelada y mantequilla.

DESAYUNO CONTINENTAL 15

Elija:

- Café pasado o mate.
- Jugo de papaya o piña.
- 2 tostadas o 2 chaplas.
- Huevo revuelto o huevo frito.
- Mermelada y mantequilla.

DESAYUNOS CRIOLLOS

Acompañado de:

. Café pasado o mate.

. 2 pan chapla o tostada.

ARROZ A LA CUBANA 12

LOMITO AL JUGO 16

POLLO SALTADO 13

TALLARIN SALTADO 12

ENSALADA DE FRUTAS 13

Escoja un topping: chocolate-miel-chantilly-yogurt.

OMELET 7

Acompañado con 2 tostadas o 2 chaplas

Desayuno: de 7:00 am a 10:30 am

SANDWICH / SNACKS

EMPANADA DE POLLO 10

TOSTADA CAPRESE 6

Pan molde con queso mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva.

TOSTADA SIMPLE 5

Pan molde con queso o jamón.

TOSTADA MIXTA 7

Pan molde con queso y jamón.

TRIPLE CON PALTA 18

Pan molde relleno con palta, queso, tomate, pollo a la plancha en trozos, salsa de aceituna y papas fritas.

PROMO SNACKS

Por 4 soles, agrega un jugo de papaya,piña o café pasado y acompaña tu snack.

HAMBURGUESAS

DE POLLO 24

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

ANDINA 26

Hamburguesa jugosa de carne molida de alpaca, salsa golf, papas fritas y ensalada fresca.

PARRILLERA VIAVIA 26

Carne molida de res de 200 gr. montado con champiñones al chimichurri bañados en salsa golf y acompañado de sus papas fritas.

HAWAIANA 24

Carne molida de res de 100 gr. bañada en salsa golf, queso mozzarella, jamón, piña lechuga, tomate y acompañado de sus papas fritas.

CLÁSICA 20

Carne molida de res de 100 gr. bañada en salsa golf, lechuga, tomate y acompañado de sus papas fritas.

PIQUEOS

DEDITOS DE POLLO 26

Trozos de pollo apanado con quinua, acompañados con papas al parmesano y salsa tártara con alcaparra.

ALITAS DE POLLO 26

Alitas picantes en salsa BBQ, servidos con papas fritas y 3 salsas caseras.

ALITAS ACEVICHADAS 26

Alitas de pollo bañadas en salsa acevichada, servidos con papas doradas y 3 salsas caseras.

TEQUEÑOS DE QUESO 20

Acompañado con delicioso guacamole.

PAPAS FRITAS 10

Papas clásicas o nativas, servidas con 3 salsas caseras: golf-tártara-ají de cocona.

QAPCHI CON AROMA ANDINA 15

Delicia ayacuchana queso, cebolla china, rocoto, huacatay y papa sancochada.

PATACONES A LA CHALACA 18

Patacones rellenos con una chalaca de cecina y chorizo.

SALCHIPAPA SELVATICO. 25

Papas nativas, chorizo, cecina, plátanos fritos y huevo frito.

SOPAS

SOPA A LA MINUTA 19
Deliciosa sopa roja con carne molida, cabello de ángel, orégano y leche.

SOPA CRIOLLA 20
Sopa roja con carne molida, cabello de ángel, leche, huevo a la inglesa, rocoto y una tostada.

DIETA DE POLLO 18
Sopa con trozos de pollo, cabello de ángel, papa, zanahoria, brócoli y kion.

SOPA SERRANITA 22
Sopa de granos de quinua, papa, pollo, huevo, crema huancaína, huacatay y pisco.

CREMA DE ESPÁRRAGOS 18
Consomé de espárragos con toques de leche.

ENSALADAS

ENSALADA ESTRELLA 30
Combinaciones de lechuga, espinaca y granos de quinua en salsa tentación, servida con palta, queso, pepino, tomate y zanahoria, coronada con trozos de trucha a la plancha.

ENSALADA QUINUA FASHION 20
Una combinación de quinua, palta, queso fresco, pepino, tomate, cebolla, aceituna, hierba buena y aceite de oliva.

ENSALADA CASERA 28
Lechuga con trozos de pollo a la plancha, tocino, palta, pepino, manzana, pasas, huevo sancochado y vinagreta de casa.

ENSALADA CROCANTE 35
Jugosos trozos de lomo fino en salsa chifera, lechuga, espárragos, zuccini, zanahoria, brócoli, pimentón y chifles de estación.

PLATOS VEGETARIANOS

TALLARÍN SALTADO DE VERDURAS 23
Fideos salteados al estilo criollo, tomate, cebolla, zuccini, ají amarillo, holantao, pimentón y brócoli.

WOK DE VERDURAS 23
Selección de fideos chinos, brócoli holantao, zuccini, pimentón y ajonjolí.

QUINOTO DE VERDURAS 28
Cremoso risotto de quinua al ají amarillo y queso parmesano.

FETUCCINI EN SALSA HUANCAINA 25
Pasta en la tradicional crema a la huancaína a base de ají amarillo y queso servido con verduras.

CHAUFA DE QUINUA Y ARROZ 22
Plato emblemático de nuestra cocina china con una mezcla de nuestro grano andino, arroz y verduras.

PLATOS A BASE DE QUINUA

TRUCHA APANADA CON QUINUA 34
Trucha crocante con quinua servido con papas fritas y ensalada cocida.

QUINUA AEROPUERTO 30
Chaufa de quinua con pollo, fideos chinos, frejol chino, cubierto con tortilla de huevo y salsa nikkei.

QUINOTO
Cremoso risotto de quinua al ají amarilla y queso parmesano, servido a su elección con:

TRUCHA 33
LOMO FINO 40
ALPACA 42

PLATOS A BASE DE TRUCHA

CEVICHE DE TRUCHA 32
Plato típico peruano a base de trucha, marinados con el punto exacto de limón, especias y ajíes.

CHICHARRÓN DE TRUCHA 32
Chicharrón de trucha con papas al perejil, bañados en salsa huancaína y servido con una ensalada fresca.

ENCUENTRO DE ALTURA 35
Causitas de pollo, acompañada de chicharrón de trucha y ensalada acevichada.

CAUSITAS ANDINAS 32
Causa montada con palta, filete de trucha a la plancha bañados en 3 salsas.

TRUCHA A LA PLANCHA 30

TRUCHA FRITA 30

TRUCHA AL VAPOR 29

Elija su guarnición: arroz-papas fritas o sancochados-ensalada fresca o ensalada cocida.

PLATOS SELVATICOS

RETAPADITO VIAVIA 38
Cecina ahumada, chorizo fritos, salteados en aceite de ajonjolí con brócoli, frejol chino, pimiento y el arroz sofrito montado con una tortilla de chorizo, cecina y los maduritos fritos.

CHAUFA SELVÁTICO 35
Chaufa clásico acompañado de cecina ahumado, chorizo embolsado en tripa natural acompañado con el madurito frito.

PLATOS A BASE DE POLLO

POLLITO NIKKEI 36
Filete de pierna trozada, servido con arroz chaufa blanco y salsa nikkei.

MELOCITO VIAVIA 36
Chaufa de pollo con fideos fritos, montados con chicharrón de trucha y omelet, bañado en salsa teriyaki y tamarindo.

POLLITO VIAVIA 36
Pierna de pollo deshuesado a la plancha, chimichurri de casa, servida con ensalada cocida salteada al orégano, espinaca y papas fritas.

CORDON BLUE 35
Crujiente enrollado de pollo con jamón y queso, acompañada de papas fritas y ensalada fresca.

ARROZ CHAUFA DE POLLO 27
El clásico arroz sofrito con huevo, cebolla china, pimentón y pollo.

WOK DE POLLO 30
Trozos de pollo al wok con verduras y fideos chinos en salsa de sillao, ostión y aceite de ajonjolí.

TALLARÍN SALTADO DE POLLO 32
Fideos salteado al estilo criollo, tomate, cebolla, ají amarillo, tiras de pechuga de pollo.

MILANESAS
CLASICA 35
AMERICANA 38
HAWAHIANA 38
Servido con papas fritas y ensalada fresca.

POLLO A LA PLANCHA 32
Pechuga de pollo servido con papas fritas, arroz y ensalada fresca.

POLLO SALTADO 32
Tiras de pollo salteado con tomate, ají y cebolla, servido con papas fritas y arroz.

BROCHETAS DE POLLO 30
Tres brochetas de pollo con zuccini, cebolla y pimentón, bañados en salsa teriyaki acompañado de piña, papas sancochadas y ensalada fresca.

PLATOS A BASE DE LOMO FINO

LOMO SALTADO 40
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 41
Lomo fino, servido con papas fritas, arroz y ensalada fresca.

LOMO A LO POBRE 43
Lomo fino, servido con su plátano, huevo frito, papas fritas y arroz.

LOMO AL STROGONOF 44
Trozos de lomo fino en una salsa cremosa con champiñones, servido con papas fritas y arroz.

TALLARIN SALTADO 39
Fideos salteados al estilo criollo, con tomate, cebolla, y tiras de lomo fino.

TACU-TACU CON LOMO SALTADOO 42
Plato criollo a base de frijoles y arroz, servido con el típico lomo saltado.

POBRECITO 43
Montañitas de tacu-tacu cubiertas de lomo fino en vino tinto, plátano, huevo frito de codorniz y ensalada criolla.

PLATOS MARINOS

CEVICHE CLÁSICO 33
Plato típico peruano a base de pescado marinado con el punto exacto de limón, especias y ajíes.

CEVICHE MIXTO 35
Combinación de pescados y mariscos de estación en su jugo de limón.

LECHE DE TIGRE 23
Trozos de pescado en abundante jugo de ceviche.

DUO SABOR ORIENTAL 38
Ceviche de pescado y chaufa de mariscos.

CHICHARRÓN DE PESCADO 30
Trozos de pescado crocante acompañado de yuca o papa dorada, arroz, plátano, ensalada criolla de la casa y crema tártara.

PASTAS

LINGUINI AL ALFREDO CON CHAMPIÑONES 35
Linguini grueso en salsa bechamel con jamón y champiñones.

LINGUINI AL ALFREDO 33
Linguini en salsa bechamel con jamón.

LINGUINI AL STROGONOF 35
Linguini en salsa cremosa con trozos de lomo fino.

SPAGUETTI A LA BOLOGNESA 33
Espagueti clásico con su salsa de tomate y carne molida.

ESPAGUETTI A LA TRUCHANESCA 34
Salsa picante típica italiana a base de tomate, aceitunas y alcaparras con nuestra trucha andina a la plancha.

FETUCCINI AL PESTO
Pasta en salsa al pesto, servido a su elección.

CON POLLO 35

CON LOMO 38

CON MILANESA AMERICANA 38

FETUCCINI EN SALSA HUANCAINA
Pasta en la tradicional crema a la huancaína a base de ají amarillo y queso servido según su elección.

CON POLLO 35

CON LOMO FINO 38

CON MILANESA HAWAHIANA 38

PLATOS A BASE DE CERDO

BONDIOLA PARILLERA 38
Carne de cerdo a la plancha bañado con salsa chimichurri, acompañada de papas fritas y ensalada parrillera.

BONDIOLA PACHAMANQUERA 39
Carne de cerdo a la plancha bañado con salsa pachamanca, con hierbas de la región acompañada de papas doradas y ensalada parrillera.

CHAUFA DE BONDIOLA 30
Delicioso arroz sofrito con huevo, cebolla china pimentón y trozos de bondiola.

LAS COSTILLITAS 35
Costillitas al chimichurri, servido con papas doradas, camote y ensalada fresca.

ARROZ CON CHANCHO 35
Plato abundante y sabroso, combina carne de cerdo marinada y arroz tierno, de sabor intenso, acompañado de sarza criolla.

PLATOS A BASE DE ALPACA

SALTADO DE ALPACA 40
Trozos de lomo de alpaca salteados con tomate, cebolla, huacatay acompañado de papas andinas y arroz.

ALPACA A LA CAZADORA 43
Lomo de alpaca en salsa cremosa de tocino, champiñones y vino tinto, acompañado de una ensalada a base de arroz, aceitunas, tomate, pepino, hierbabuena con un toque de aceite de oliva.

ALPACA A LA HAWAIANA 42
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.

SANTA CAUSA 39
Causitas de pollo, acompañado de un saltado de alpa.

PLATOS TIPICOS
SOLO SÁBADOS Y DOMINGOS

MONDONGO AYACUCHANO 15
Tradicional caldo Ayacuchano, a base de maíz pelado y carne de res.

CALDO DE GALLINA CORRAL 15
Caldo contundente de gallina de corral, acompañado de huevo, cebollita china y canchita.

CUY 33
Medio cuy chactado acompañado de papas doradas, ensalada, mote y qapchi.

CHICHARRON AYACUCHANO 25
Trozos de carne de cerdo dorados acompañado de papas sancochadas, mote, ensalada y qapchi.

PUCA PICANTE 20
Plato emblemático de la gastronomía local, guiso que combina betarraga, maní tostado molido y papas.

TRUCHA FRITA TRADICIONAL 25
Trucha chactada acompañada de papas doradas, ensalada fresca y qapchi.

QAPCHI CON AROMA ANDINA 15
Delicia ayacuchana de papas sancochadas, queso, cebolla china, rocoto y huacatay.

POSTRES

POSTRES

QUEQUE DE CAFÉ Y QUINUA.	8
QUEQUE INGLES	8
BROWNIE	9
BROWNIE CON HELADO	10
SELVA NEGRA	9
TORTA DE CHOCOLATE	9
PIE DE MANZANA	8
CHEESECAKE DE SAUCO O MARACUYA	9
FLAN	6
GELATINA	5

JUGOS

JUGOS CLÁSICOS 8
Elija entre: Papaya, naranja, mango, piña o fresa.

COMBINACIONES 10
Cualquier combinación de los clásicos.

BATIDOS CON LECHE 12
Elija entre: lúcuma, fresa, plátano y mango.

CREPES

CREPE RELLENO 9
Chocolate, manjar, mermelada o azúcar impalpable.

CREPE CON HELADOS Y CHOCOLATE 14
2 Bolas de helado vainilla y fudge.

DEL REY 15
Durazno, chocolate, chantilly.

DE LA REINA 13
Fresa, manjar, chantilly.

GRANJERO 25
Pollo, champiñones con crema, queso mozarella y maduro.

HELADOS

COPA HELADOS 3
Una bola de helados con el sabor de su elección.

COPA VIAVIA 15
Copa exquisita con 3 bolas de helados artesanal (mentacielo, lucma y chocolate)servido con chantilly, mermelada y fruta.

BANANA SPLIT 12
3 bolas de helado vainilla, servido con plátano, salsa de chocolate y chantilly.

COPA PARA NIÑOS 10
Una bola de tutti frutti y una de fresa con su respectivo barquillo, lentejas, chantilly y frutas.

MUERTE POR CHOCOLATE 10
Helado de chocolate y vainilla, acompañados de trozos de brownie, fudge, almendras y chantilly.

COPA SABIDURIA 13
Helado de lúcuma y chocolate, cubierto de fudge, chantilly y almendras.

FRAPPUCCINO 13
Delicia de café helado, helado vainilla y chantilli.

FRAPPUCCINO VIAVIA 15
Delicia de cafe helado, con fudge, chantilli y helado vainilla.

MILKSHAKE DE FRUTA. 12
Helado artesanal de vainilla y leche, combinada con fruta de su elección: plátano, fresa, mango o lúcuma.

BEBIDAS

CAFES

ESPRESSO	**7**
AMERICANO	**8**
PASADO	**7**
CAFE LATTE	**9**
CAPUCCINO	**9**
IRISH COFFEE Café espresso servido con whisky y chantilly.	**17**

BEBIDAS CALIENTES

TETERA CON HIERBAS FRESCAS Elija entre hierbaluisa, muña, hierbabuena, toronjil o manzanilla.	**10**
TETERA CON HIERBAS MIXTAS Incluye hierbaluisa, muña, hierbabuena, toronjil y manzanilla.	**11**
AROMATICA TROPICAL Infusión de hojas de toronjil, miel, canela y frutas tropicales.	**12**
AROMATICA ANDINA Infusión de hojas de hierbabuena, miel, canela y frutas de la región.	**12**
CHOCOLATE CALIENTE.	**10**
MATE (FILTRANTE) Elija entre: manzanilla, anís, té puro, té clavo y canela.	**5**
MATE DE COCA O MUÑA	**5**

PROMO CALIENTES

Por 4 soles, agrega un postre del día y acompaña tu bebida caliente.
(Elije entre: queque de quinua, queque ingles, selva negra)

REFRESCANTES

De: hierbaluisa, chicha morada, naranjada, hierbabuena, limonada, maracuyá.

VASO	**5**
VASO FROZEN	**7**
JARRA	**13**
JARRA FROZEN	**14**
GRANIZADO DE FRUTAS (vaso)	**8**
GRANIZADO CON HELADOS (vaso)	**10**

AGUAS Y GASEOSAS

PERSONAL Coca cola, Inca kola, Fanta.	**3.5**
FAMILIAR (1 lt) Coca cola, Inca kola.	**12**
DESCARTABLE:	
Coca Cola , Inca kola.	**5**
Coca Cola Zero.	**5**
Agua San Luis.(con gas , sin gas)	**4**
Agua San Mateo. (sin gas)	**4**

APERITIVOS

CERVEZAS ARTESANALES BELGAS

KRIEK LINDEMANS 28
Cerveza Lambic afrutada con una adición de zumo de cerezas, de fermentación espontánea.

DELIRIUM TREMENS 28
Delirium Tremens es una cerveza que fuera elegida la mejor cerveza del mundo. Elaborada por triple fermentación a partir de tres tipos de levadura.

DUVEL 8.5% 27
Cerveza rubia de color dorado y con una trasparencia divina.

CERVEZA ARTESANAL AYACUCHANA - UPIAY

QORI INTI 15
Golden Ale (Rubia) 8%.
De amargor liviano con toques cítricos, muy equilibrado

PACHA WARI 15
Red Ale (Roja) 8%.
De sabor intenso y aroma frutal, acaramelado.

MAMACHA 15
Ipa Americana (Dorada) 8%.
Cerveza lupulada, de aroma intenso y floral.

CERVEZAS NACIONALES

PILSEN CALLAO 620 ML	10
PILSEN CALLAO 310 ML	6
CUSQUEÑA NEGRA 620 ML	12
CUSQUEÑA NEGRA 310 ML	7
CUSQUEÑA TRIGO 620 ML	12
CUSQUEÑA TRIGO 310 ML	7

VINOS

ARGENTINA

ESTANCIA MENDOZA Merlot - Malbec
Vino tinto

Copa 14

Botella 70

ESTANCIA MENDOZA Chardonay-chenin
Argentina - vino blanco

Copa 14

Botella 70

NAVARRO CORREA Cabernet sauvignon
Argentina - vino tinto

Botella 80

NAVARRO CORREA Malvec
Argentina - vino tinto

Botella 80

PERÚ

TABERNERO GRAN TINTO malbec - merlot
Perú - vino tinto

TABERNERO BORGOÑA
Perú - vino tinto

TABERNERO GRAN ROSÉ Afrutado
Perú - vino tinto

TABERNERO GRAN BLANCO Afrutado
Perú - vino blanco

SANTIAGO QUEIROLO BORGOÑA
Perú - vino tinto

SANTIAGO QUEIROLO ROSE Shiraz
Perú - vino tinto

SANTIAGO QUEIROLO MAGDALENA Malbec
Perú - vino tinto

Copa 12

Botella 50

COCTELES CLÁSICOS

PISCO

PISCO SOUR	16
MARACUYA SOUR	16
PERU LIBRE	15
PERU SUNRISE	15
CHILCANO DE PISCO	15
MACHU PICCHU	15
SOUR MACERADO	16
ALGARROBINA	18

RON

CUBA LIBRE	14
MOJITO	16
DAIQUIRI	18
PIÑA COLADA	18
LONG ISLAND ICE TEA	18

VODKA

DESTORNILLADOR	16
LAGUNA AZUL	16

TEQUILA

SHOT DE TEQUILA	12
TEQUILA SUNRISE	16
MARGARITA	16
BLUE MARGARITA	16

CACHAZA

CAIPIRIÑA	16

MACERADOS

CHILCANO CON MACERADOS	16
SHOT MACERADOS	12
SOUR DE MACERADOS Elija entre: Coca, muña, maracuyá, hierbaluisa, aguaymanto,cedrón, canela y clavo.	18

BAYLEIS

ORGASMO	18
BAILEYS COLADO Bayleys, piña fruta, crema de coco, limón y almibar.	18

COCTELES VIRGENES

MOJITO VIRGEN Ginger ale, limón, azúcar, hierbabuena y hielo.	12
ALGARROBINA FROZEN Algarrobina, leche, jarabe de goma y hielo.	12

CALIENTITOS

VINO TINTO CALIENTE	15
PITEADITO - ANIS NAJAR	16
TÉ MACHO	16
CALIENTITO DE MUÑA	16
CALIENTITO DE COCA	16
CALIENTITO DE MARACUYÁ	16

SANGRIAS

SANGRIA HAWAIANA Vino blanco, pisco y frutas frescas.	35
SANGRIA CLÁSICA Vino tinto, pisco y frutas frescas.	35

JARRAS

CALIENTITO DE PISCO	30
CHILCANO DE PISCO	25
CUBA LIBRE	28

ViaVia ayacucho

Desde el 2009 ViaVia les ofrece un servicio de calidad.
En caso de alguna observación, mejora o queja, por favor háganlo nos saber.
Los precios incluyen IGV
ViaVia se reserva el derecho de admisión
En este local no se discrimina