

DIANA

RESTAURANTE

En el tiro deportivo, la diana representa el centro de la puntería: el punto donde se encuentran la precisión, la calma y la habilidad.

Inspirado en ese símbolo del Club de Tiro de La Rioja, nace DIANA: un espacio donde cada detalle busca ese mismo equilibrio.

Nuestra cocina se guía por la dedicación y el respeto por el producto, con el objetivo de que cada plato sea un acierto.

Bienvenidos a DIANA.



DIANA

RESTAURANTE

BEBIDAS

AGUA GASIFICADA	\$4000
AGUA MINERAL 500ML	\$4000
JUGO DE NARANJA	\$7500
LIMONADA	\$7000
LIMONADA + FRUTILLA	\$8000
GASEOSAS 500ML	\$4000
-7UP	
-MIRINDA	
-PASO DE LOS TOROS	
-PASO DE LOS TOROS FREE	
-PEPSI	
-PEPSI BLACK	
CORONA 330ML	\$5500
MICHELOB ULTRA S/GLUTEN	\$5000
STELLA ARTOIS 0.0% 330ML	\$5000
STELLA ARTOIS 330ML	\$4900
STELLA ARTOIS 973CC	\$10000
STELLA CHOPP	\$6500

ENTRADAS

EMPANADA CASERA	\$2300
Frita de osobuco braseado.	
PROVOLETA	\$15000
Sellado a la parrilla con tomate seco, oliva, oregano y cantimpalo.	
RABAS	\$19500
Calamar fresco tiernizado y empanado frito, acompañado de salsa alioli.	
TABLA DIANA P/2	\$18000
Selección de fiambres, bolitas de manteca y roquefort, frutos secos, mix de aceitunas y panificación de la casa.	

ENSALADAS

CLÁSICA ENSALADA CESAR	\$16000
Base de hojas verdes, crutones de panceta, cubos de pan tostado, tiras de pollo grillado, escamas de queso parmesano y salsa cesar de la casa.	
ENSALADA DE TRUCHA CURADA	\$17000
Base de hojas verdes, tiras de trucha curada en sal y especias, tomates cherry confitados y gajos de cítricos.	
ENSALADA DIANA	\$14000
Base de rúcula, trio de tomates (asados, secos y frescos), albahaca, almendras tostadas y fetas de jamón crudo.	

DIANA

RESTAURANTE

PLATOS PRINCIPALES

JARRETE DE OSOBUCO \$35000

Pieza entera de osobuco, cocción prolongada en base de vino tinto y especias. Servido con pure del cheff.

OJO DE BIFE \$27500

Acompañado con papas rusticas, hongos, tomates cherry y salsa criolla.

VACÍO A LA CHAPA \$25000

Clásico corte argentino acompañado de verduras al rescoldo y chimichurri de la casa.

POLLO GRILLADO AL LIMÓN \$17000

Con guarnicion a eleccion (pure-papas fritas o ensalada tres elementos).

ROULE DIANA \$19000

Pata muslo envuelta en panceta crocante, rellena de espinaca y queso. Servida con pure de papas y albahaca, acompañada de crema de hongos.

RIB DE CERDO \$24000

Clásicas costillas de cerdo con salsa barbacoa casera servido con ensalada y pure a la caprese.

SOLOMILLO DE CERDO \$23000

Corte magro de cerdo con pure de batata, citricos y crocante de frutos secos.

SALMÓN GRILLADO \$32000

Acompañado de torre de ratatouille de vegetales con salsa de azafran.

TRUCHA SALMONADA \$25000

Al papillote con vegetales cocidos en aluminio en su propio jugo y papas españolas.

PASTAS & ARROCES

LASAGNA \$19000

Laminas de pasta artesanal con ragu de carne al estilo mediterraneo, jamon , queso, acelga y ricota.

ÑOQUIS DE PAPA \$16000

Clásica preparación italiana salteados en fondue de tomates Cherry y albahaca.

PARPADELLE \$16500

Pasta fresca con salsa parisienne (cubos de jamon, cubos de pollo, setas, crema y vino blanco)

RAVIOLES \$17000

Rellenos de ricota y espinaca con salsa a la bolognesa (salsa a base de carne picada, tomate, malbec y vegetales)

SORRENTINOS \$17000

Clasica pasta rellena de jamon y queso salteada en pesto genoves (salsa a base de aceite de oliva, nuez, albahaca y queso sardo)

RISOTTO DE HONGOS Y POLLO \$20000

Arroz cremoso con hongos, pollo y pamesano.

RISOTTO DE MARISCOS \$24000

Arroz cremoso con frutos de mar y azafran.

DIANA

RESTAURANTE

MINUTAS

CLÁSICA MILANESA \$17000

Con papas fritas o pure.

MILANESA 4 QUESOS \$19000

Con salsa blanca, roquefort, sardo y mozzarella gratinada.

MILANESA NAPOLITANA \$18000

Con fondue de tomate, jamón, mozzarella y rodajas de tomate.

HAMBURGUESA DIANA \$18000

Carne vacuna 70% y 30% cerdo, queso cheddar, panceta crocante, tomate, lechuga y mayonesa de la casa

MENÚ KIDS

MAC & CHEESE \$10000

Pasta corta con salsa cremosa de queso gratinado.

MINI BURGUER \$11000

Hamburguesa con queso cheddar y papas fritas.

MINI ENTRECOT \$15000

Acompañado con fideos tostados.

NUGGETS DE POLLO \$13000

Bocaditos de pechuga empanizados fritos, acompañados de papas fritas.

POSTRES

CREP DE FRUTAS DE ESTACIÓN \$12000

Clásica masa de panqueque relleno de frutas de estación gratinado al brandi acompañado de una bocha de helado

FLAN CASERO \$8500

Tradicional flan al caramelo servido con dulce de leche y crema.

PANQUEQUE DE DDL \$9000

Relleno de dulce de leche.

PERAS AL MALBEC \$10000

Peras cocidas al malbec con pimienta, crema batida, praline y bocha de helado al azafrán.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$11000

Bizcocho de chocolate tibio con centro líquido y helado de americana.

DIANA

RESTAURANTE

VINOS - BODEGAS RIOAJANAS

11 BARRICAS ÚNICAS CABERNET SAUVIGNON	\$49500
11 BARRICAS ÚNICAS MERLOT	\$49500
AMINGA RED BLEND	\$44000
CHAÑARMUYO 5 HILERAS RED BLEND	\$53000
CHAÑARMUYO CAB. CAB	\$17000
CHAÑARMUYO CHARDONNAY	\$17000
CHAÑARMUYO GRAN VINO CAB. FRANC	\$26000
CHAÑARMUYO GRAN VINO MALBEC	\$26000
CHAÑARMUYO MALBEC	\$17000
CHAÑARMUYO VIÑA PROVIDENCIA GRAN MALBEC	\$37000
FINCA LA 6 BLEND DE BLANCAS	\$11500
FINCA LA 6 MALBEC	\$11500
FINCA LA 6 RESERVA VIRTUOSO MALBEC	\$22000
GRAN NINA MALBEC	\$25000
GRAN NINA PETIT VERDOT	\$25000
NINA GOLD TORRONTÉS	\$15000
NINA MOSCATO GIALLO	\$16500
NINA ROSADO MALBEC	\$16500
TINKUNACO MALBEC	\$12000
TINKUNACO PETIT VERDOT	\$12000
TINKUNACO TORRONTÉS	\$12000

VINOS - CELLER DIANA

ANTOLOGIA XXXVIII BLEND - RUTINI	\$110000
DOMINIO MALBEC - RUTINI	\$55000
D.V CATENA MALBEC - CATENA ZAPATA	\$33000
ENEMIGO AS BRAVAS MALBEC - ADRIANNA CATENA Y ALEJANDRO VIGIL.	\$230000
ENEMIGO CABERNET FRANC - ALEJANDRO VIGIL	\$32000
ENEMIGO MALBEC - ALEJANDRO VIGIL	\$32000
GRAN ENEMIGO MALBEC - ALEJANDRO VIGIL	\$65000
LAMADRID - MATILDE GRAN MALBEC	\$130000
LUCA CHARDONNAY - LAURA CATENA	\$43000
LUCA MALBEC - LAURA CATENA	\$50000
LUCA PINOT NOIR - LAURA CATENA	\$43000
LUIGI BOSCA DE SANGRE	\$29000
MALBEC ARGENTINO - CATENA ZAPATA	\$140000
MIL DEMONIO ASSEMBLEGE	\$26000
SAINT FELICIEN MALBEC	\$18000
TRUMPETER RESERVA MALBEC	\$19000

ESPUMANTES

BARON B BRUT NATURE	\$63000
BARON B EXTRA BRUT	\$49000
BARON B ROSE	\$63000
CHAMAS HONNORAT BLANC DE BLANC	\$29000
CHAMAS HONNORAT ROSADO	\$29000
CHANDON DELICE	\$28000
CHANDON EXTRA BRUT	\$28000
ROSELL BOHER BRUT	\$45000
VEUVE CLICQUOT	\$230000

DIANA

RESTAURANTE

CAFETERÍA

CAFÉ CON LECHE	\$4000
CAPUCHINO	\$4500
DOBLE EXPRESSO	\$4000
EXPRESSO	\$3500
LATTE	\$4200
SUBMARINO	\$4600
TÉ	\$3500

DESAYUNOS

CLÁSICO Infusión, tostadas, manteca y mermelada.	\$6800
DE CAMPO Infusión, medialunas y jugo de naranja.	\$7800
DIANA Infusión, croissant con jyg, jugo de naranja.	\$9800
DUO DE TOSTONES Infusión, pan de campo tostado con palta y huevo, panceta crocante, salmón ahumado	\$11000

PANADERÍA Y DULCE

BUDÍN DEL DÍA Limón, naranja o chocolate.	\$3800
MEDIALUNA 2 medialunas de manteca.	\$3200
TOSTADAS DE CAMPO Con manteca y mermelada.	\$3500
TOSTADO DE JYQ	\$8500
YOGUR CON GRANOLA	\$4900

DIANA

RESTAURANTE

DIANA

CENTRO DE DIANA \$8500

Gin, limón y pepino. Refrescante y limpio.

TIRO PERFECTO \$8500

Vodka, pomelo y tónica. Equilibrado.

DIANA SPRITZ \$8000

Licor de naranja y espumante. Ligero y aromático.

DIANA FRESH \$5000

Lima, pepino y menta.

REFRESCANTES

APEROL SPRITZ \$7000

Ligero y burbujeante.

CAMPARI TONIC \$6500

Amargo y refrescante.

GARIBALDI \$6500

Campari y naranja.

VERMOUTH TONIC \$6500

Clásico y relajado.

VERMUTERO \$6500

Pomelo y vermouth.

GIN & TONICS

TANQUERAY TONIC \$8500

Clásico con limón.

BOMBAY SAPPHIRE TONIC \$9000

Aromático con naranja.

HENDRICK'S TONIC \$14000

Pepino y rosas.

TROPICALES

MOJITO \$8500

Ron, lima y menta.

MOJITO MALIBÚ \$9000

Versión coco.

DAIQUIRI \$8500

Frutal y frío.

CAIPIRINHA \$8000

Simple y potente.

BAILEYS \$14000

Cremoso y dulce.

DIANA

RESTAURANTE

CLÁSICOS

NERONI	\$9500
Equilibrado y elegante.	
OLD FASHIONED	\$1100
Clásico y profundo.	
DRY MARTINI	\$8000
Seco y directo.	
EXPRESSO MARTINI	\$11000
Cre moso e intenso.	
MARGARITA	\$9500
Ácida y fresca.	

CLÁSICOS BARRA

FERNET	\$6500
El infaltable.	
CUBA LIBRE	\$8000
Ron y cola.	
GIN TONIC CLÁSICO	\$8000
Refrescante.	
SCREWDRIVER	\$8000
Vodka y naranja.	

WHISKY

J&B	\$8000
Suave.	
JOHNNIE WALKER BLACK	\$12000
Ahumado.	
CHIVAS 12	\$12000
Rodondo.	
JOHNNIE WALKER GOLD	\$18000
Premium.	

VODKA & MIXES

VODKA ENERGY	\$11000
Directo e intenso.	
ABSOLUT ENERGY	\$12000
Versión premium.	
ABSOLUT TONIC	\$8500
Fresco.	
ABSOLUT CITRUS	\$9000
Ligero.	



DIANA

RESTAURANTE