

entradas

Chorizo Argentino
El auténtico, asado a la parrilla
\$45

Chistorra con Queso Fundido
A la parrilla, servida en cazuela de hierro
\$60

Mollejas de Res a la parrilla
Las mejores
\$65

Provoleta a la parrilla
Queso fundido a la parrilla
\$69

Espárragos
Gratinados con queso parmesano
\$75

Mejillones al vino blanco en su concha
Con papas a la francesa
\$120

Mejillones a la crema en su concha
Con papas a la francesa
\$120

Raviol de carne Frito
Con aderezo de Chipotle
\$77

Cazuela de hongos de Salvatore Mazarano
Deliciosos hongos portobello en cazuela de hierro fundido con queso parmesano y gouda
\$70

Camarones al mojo de ajo
6 camarones U15
\$130

Camarones al Tequila
6 camarones U15 con fruta de temporada
\$140

Camarones Mediterráneos
Con salsa de ciruela
\$130

Bruschettas con Pan Casero (Montaditos Italianos)

del Campo
Pan frotado con ajo, jitomate fresco, arugula y láminas de parmesano
\$55

Controne
Pan frotado con ajo, jitomate fresco y Prosciutto
\$58

Pimientos
Pan frotado con ajo y jitomate fresco morrón asado, salteado con aceite de oliva y ajo
\$53

Mozzarella
Pan frotado con ajo y jitomate fresco auténtica mozzarella, jitomates deshidratados, aceite de oliva con pesto
\$55

Carpaccio

Salmón
aderezo de aceite de oliva con limón
\$90

Res
Con queso parmesano
\$80

Zucchini Extra
Zucchini extra delgado con aceite de oliva extra virgen
\$65

Robalo
Con salsa de Limón, aceite de oliva extra virgen y perejil
\$130

empanadas fritas o al horno

Carne
\$25

Elote y Queso
\$25

Don Controne
Arrachera asada a la parrilla, cortada con cuchillo, queso y morrón. Bañada en salsa siciliana.
\$32

AL HORNO AUMENTAR \$7

sopas

Jugo de Carne
\$55

Crema de Hongos Portobello
\$65

Crema de Espárragos
\$70

Crema de Jitomate
\$60

Crema de Espinaca
\$55

Crema de Camarones
\$95

Los mafiosos prefieren sus cremas servidas en panes hechos en Controne

ensaladas

lo más light de la huerta Controne

Todas las lechugas son mezclas de las más selectas variedades

Torre Caprese
Auténtico queso mozzarella y jitomates frescos con pesto
\$80

Ensalada del Campo
Arugula, cubos de jitomate, láminas de parmesano
\$85

Verde
Lechugas, espinaca, aguacate, arugula y aceitunas
\$70

Ensalada de Manzana
Manzana, nuez, espárragos, bañada con crema de roquefort
\$85

Ensalada Tropical
6 camarones U15 con mango, papaya y piña, lleva el famoso aderezo de naranja caramelizada

pastas rellenas

LO MÁS SOFISTICADO EN PASTAS ELABORADAS A MANO EN CONTRONE, CASERAS, 100% HARINA DE TRIGO CON HUEVO FRESCO

Se sirve 250 gramos de pasta más la salsa. Se recomiendan las salsas pero pueden ser cambiadas por las que gusten

Raviol de Carne
Es el tradicional con salsa napolitana
\$85

Raviol de Pato
Con salsa Napolitana
\$105

Raviolón de Espinaca y queso
Relleno de Espinaca y queso fresco con salsa Napolitana
\$90

Raviol en triángulo de Salmón
Relleno de salmón ahumado con crema de salmón y alcachofas
\$105

Sorrentino Ricotta
Relleno de queso Ricotta con salsa Rossini
\$90

Sorrentino Jamón y Queso
Con salsa Rossini
\$85

Ñoquis de Papa
Con salsa quesos
\$90

Sorrentino de Camarón, Ricotta y Perejil
Con 6 camarones U15
\$135

Lasagna de Carne
Rellena de carne con Salsa Napolitana
\$90

Canelones Cubanos
Dos canelones de espinaca y queso con un platano frito al medio
\$95

Canelones Espinaca y queso
Tres canelones de espinaca con salsa blanca
\$85

Lasagna Amalfitana la preferida de Salvatore Mazarano
Con 250 gramos de robalo espinacas, espárragos y salsa blanca
\$185

Plato gourmet de pasta
para 2 personas selección de pastas frescas con distintas salsas
\$240

pastas

Fetuccini
verde, largo y aplanado

Spaghetti
largo y redondo

Fusilli
tornillo corto

las salsas

Carbonara
Crema, tocino, vino blanco
\$80

Camarones rojos
Con salsa Napolitana y un toque de vino tinto
6 camarones U15
\$135

Costa Azul
Mejillones en su concha, camarones, vino blanco, perejil y crema
\$145

4 Quesos ó sólo Roquefort
A base de deliciosos quesos, provolone, mozzarella, parmesano y roquefort
\$80

Napolitana
Nuestra receta secreta a base de jitomates cocidos a fuego lento
\$70

Salvatore Mazarano
Crema, parmesano y burro
\$80

Pesto
Albahaca, ajo, nuez, parmesano y aceite de oliva
\$70

Fresca
Jitomates frescos cocción menor a 5 minutos
\$75

Bolognesa
¡La auténtica! Jitomates cocidos lentamente con carne de res!
\$80

Alcachofa y Salmón
Alcachofa y salmón con salsa blanca
\$105

Arrabiata
Salsa de jitomate, peperoncini picante con aceitunas negras y ajo
\$80

del mar

Salmón y Salmón
Salmón a la plancha bañado en crema de salmón con alcachofas acompañado de la pasta del día
\$145

Salmón a las brasas
Salmón fresco, con verduras a las brasas y finas rodajas de tomates
\$130

Robalo en salsa de perejil
Ajo, perejil, cebolla y vino blanco con papas panaderas
\$180

Robalo Controne
Pescado a la plancha con un refrito de aceite de oliva y espárragos
\$190

de nuestra parrilla al carbón

Los cortes son importados y las piezas cortadas al momento para mantener todo su jugo.

La cocción sibarita requiere de tiempo y está relacionada con los términos de sus cortes.

Bife de Chorizo (Rib Eye / Entrecote)
Suculento corte argentino, a la parrilla. ¡¡Excelente!!
400 gramos
\$195

Arrachera
Corte tradicional con o sin piel
350 gramos
\$138

Asado de tira
350 gramos
\$135

Vacio*
Corte grueso argentino
500 gramos
\$185

Bife de Lomo*
Lo mejor de lo mejor
400 gramos
\$165

Pechuga de pollo Light!!!!
deshuesada y sin piel
\$95

Parrillada Controne, la única con guarnición
para 2 personas - 700 a 800 gramos
Arrachera, Bife de Lomo, Chorizo ó Chistorra
\$295

Gran Parrillada Controne, la única con guarnición
para 4 personas golosas - 1400 a 1500 gramos
Arrachera, Bife de Lomo, Chorizo ó Chistorra
\$561

Guarnición sólo para las parrilladas Controne a escoger entre ensalada verde, papas a la francesa, mollejas o Provoleta

* Cortes gruesos tardan 35 minutos los puede pedir en corte mariposa (abierto)

las milanesas

Todas se sirven con guarnición

100 % Filete de res

\$120

100 % Pechuga de pollo

Natural
\$95

Napolitana
Bañada con salsa napolitana, jamón york y gratinada con manchego
\$150 \$125

Controne
Gratinada con Manchego y Roquefort
\$160 \$135

Guarniciones a escoger:
Puré de papas
Papas a la francesa
Ensalada Verde
2 Huevos Fritos

del horno de Controne

Los especiales del Cheff

Bandera de Medallones
3 medallones envueltos en tocino con salsas de: Roquefort, Chimichurri y Chipotle
Acompañado de fusilli con salsa Napolitana
\$185

Medallones Controne
Delgados medallones sobre cama de papas y cebolla al vino tinto
\$175

Medallones Expresso
Bañados en demi-glass de café con papas a la francesa
\$165

Medallones a la pimienta verde
con un atadito de espárragos y zanahorias
\$160

guarniciones

Acompañan hasta a los solteros

Papas fritas tradicionales
\$40

Papas fritas salteadas con ajo y perejil
\$55

Puré
Hecho a mano con papas alpha
\$45

Espinaca a la crema
Fresca con crema casera y parmesano gratinado
\$47

Verduras a la parrilla
Cebolla, calabaza, espárragos portobello y jitomate
\$85

Todo el pan que se sirve en Controne es elaborado en nuestra cocina con las mejores harinas del País.

Puedes llevar pan casero a tu casa
Piezas pequeñas \$7
Pan para cremas \$28
Pan de Cerveza \$45

Parrilladas a domicilio paquetes desde 50 personas
Salón privado en el primer piso para cumpleaños o eventos con capacidad hasta 120 personas

www.controne.org

Desayunos a partir de las 8:00 a.m.