



Entradas Raff ***Raff's Signature Appetizers***

Croquetas de Morteruelo (4, 5) <i>Morteruelo croquettes</i>	12 €
Ajo Arriero tradicional con sus contrastes dulces y ahumados (3, 4, 11) <i>Traditional smoky-sweet ajo arriero</i>	12 €
Terrina de foie-grass, confitura de violeta, quicos y pan de fruta (3, 4, 12) <i>Terrine of foie-gras, violet preserves, fried corn and fruit bread</i>	16 €
Quesos manchegos artesanos (romero, aceituna y trufa) (3, 11) <i>Artisanal manchego cheeses (cured in rosemary, olives and truffles)</i>	16 €
Tomate, Mozzarella, cebolleta y albahaca (11) <i>Tomato, mozzarella, spring onion and basil</i>	10 €
Ñoquis a la carbonara (4, 5, 11) <i>Gnocchi a la carbonara</i>	12 €
🌀 Puerros a la llama con perdiz escabechada (4, 12) <i>Flame-grilled leeks with pickled partridge</i>	16 €
🌀 Judías verdes al ajillo, virutas de ibérico y huevo (5) <i>Garlic green beans, shavings of Iberian ham and egg</i>	12 €
🌀 Espinacas salteadas, pasas y piñones (3) <i>Sautéed spinach, raisins and pine nuts</i>	10 €
🌀 Espárragos verdes, anguila y vinagreta (6, 12) <i>Boiled green asparagus, eel and vinaigrette</i>	10 €
Salteado de calamar, morcilla y espárragos (4, 7) <i>Sauteed calamari, blood sausage and asparagus</i>	14 €
Huevo bien frito, foie fresco y salsa boletus (3, 4, 5, 11, 12) <i>Egg fried over well, fresh foie gras and porcini mushroom sauce</i>	9 €
Tartar de atún con guacamole (2, 3, 6, 8, 12, 13) <i>Tuna tartare with guacamole</i>	16 €
Alubias blancas estofadas con pulpo (4, 7) <i>Stewed white beans with octopus</i>	15 €
Calabaza al curry, gamba blanca y calabacín (1, 2, 3, 4) <i>Curried squash, deep-water rose shrimp and zucchini</i>	14 €

🌀 **Platos adaptables a dietas especiales.** *Dishes that can be adapted to meet special dietary needs*

Alérgenos - *Allergens*

1. Crustáceos - *Crustaceans* 3. Frutos Secos - *Nuts* 5. Huevo - *Egg* 7. Moluscos - *Shellfish* 9. Apio - *Celery* 11. Lácteos - *Dairy* 13. Soja - *Soy*
2. Sésamo - *Sesame* 4. Gluten - *Gluten* 6. Pescado - *Fish* 8. Mostaza - *Mustard* 10. Cacahuètes - *Peanuts* 12. Sulfitos - *Sulfites* 14. Altramuces - *Lupin Flour*

Precios con IVA. Ración de pan: 1,5 euros / Prices include VAT. Bread: 1,5 euros



Pescados

Fish

- ☞ Dorada al hinojo con puré de Apio Nabo (4, 6, 9, 11) 16 €
Sea bream with fennel and celeriac puree
 - ☞ Merluza rebozada sobre chipirón en su tinta (1, 4, 5, 6, 7) 19 €
Breaded hake served over baby squid in its own ink
 - ☞ Lubina en guiso de callos (6) 16 €
Sea bass in stewed tripe
 - ☞ Pulpo rustido, chilindrón y patata morada (7, 11) 20 €
Roasted octopus, chilindrón and purple potatoes
 - ☞ Bacalao, migas y sopa de ajo (4, 6) 16 €
Cod, herbed breadcrumbs and garlic soup
-

Carnes

Meat

- Nuestra hamburguesa “Sierra Cuenca” (4, 6, 11) 16 €
Our own “Sierra Cuenca” hamburger
 - ☞ Paletilla de lechal asada en su jugo (4, 12) 24 €
Lamb shoulder roasted in its own juices
 - ☞ Lomo de vaca vieja (3, 11) 20 €
Aged beef loin
 - Cochifrito de Cuenca (4, 11, 12) 22 €
Cochifrito from Cuenca
 - ☞ Pollito picantón deshuesado, gambones y salsa vermouth (1, 3, 4, 11, 12, 13) 16 €
De-boned poussin with prawns in vermouth sauce
 - Rabo de toro estofado a la antigua (4, 12) 22 €
Stewed oxtail
-

☞ **Platos adaptables a dietas especiales.** *Dishes that can be adapted to meet special dietary needs*

Alérgenos - *Allergens*

1. Crustáceos - *Crustaceans* 3. Frutos Secos - *Nuts* 5. Huevo - *Egg* 7. Moluscos - *Shellfish* 9. Apio - *Celery* 11. Lácteos - *Dairy* 13. Soja - *Soy*
2. Sésamo - *Sesame* 4. Gluten - *Gluten* 6. Pescado - *Fish* 8. Mostaza - *Mustard* 10. Cacahuets - *Peanuts* 12. Sulfitos - *Sulfites* 14. Altramuzes - *Lupin Flour*

Precios con IVA. Ración de pan: 1,5 euros / Prices include VAT. Bread: 1,5 euros



Postres

Desserts

Arroz con leche tradicional (11) <i>Traditional rice pudding</i>	6 €
Torrija con helado (4, 5, 11) <i>Torrija with ice cream</i>	6 €
Carrot Cake con helado de jengibre (4, 5, 11) <i>Carrot cake with ginger ice cream</i>	6 €
Flan de Queso Brie (5, 11) <i>Brie cheese flan</i>	6 €
🌀 Ensalada de frutas <i>Fruit salad</i>	6 €

Nuestro Menú “Raff”

“Raff” Prix Fixe Menu

35 €

A elección de nuestro Chef, 3 entradas, media ración de pescado, media ración de carne y un postre.

Chef's choice: 3 appetizers, half portion of fish, half portion of meat and dessert.

Nuestro Menú “Gastro”

“Gastro” Prix Fixe Menu

24 €

Entradas individuales: Trufa de ajo arriero, yogurt de foie y sopa de setas.

A elegir: Trucha con jamón o Carrilleras ibéricas estofadas

Postre: Arroz con leche tradicional. Iva Incluido. Bebidas no incluidas

Individual appetizers: Truffled ajo arriero, foie gras yogurt and mushroom soup.

Your choice of: Trout with cured ham or Stewed Iberian pig cheeks

Dessert: Traditional rice pudding. Tax included. Drinks available separately.

Todos nuestros menús se sirven a mesa completa. *All prix fixe menus must be ordered by the entire table*



Cocina tradicional para el siglo XXI
Traditional cuisine for the 21st century