



Nuestra *pasión* es la cocina

Our *Passion* is Cooking

Cocinamos aquello que, en cada temporada del año, nos ofrecen las huertas, campos y montes de Cuenca y lo hacemos aplicando la experiencia acumulada a lo largo de horas y horas de cocina.

We cook whatever grows naturally in the gardens, fields and mountains of Cuenca during each season of the year, and we do so using the vast experience we have acquired thanks to countless hours in the kitchen.

Nuestro Menú “Raff”

“Raff” Prix Fixe Menu

ENTRADAS

Berenjena asada con encurtidos (5, 8, 12)
Salmón marinado, hinojo y naranja (6, 12)
Raviolón de rabo y patata (3, 4, 5, 11, 12)

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Rulo de cordero (4, 5, 12)
ó
Trucha frita con pisto y jamón

POSTRE

Choco-Coco-Mango (4, 5, 11)

APPETIZERS

Roasted eggplant with pickled products (5, 8, 12)
Marinated salmon with fennel and orange (6, 12)
Oxtail ravioli with potatoes (3, 4, 5, 11, 12)

SECOND COURSE

Lamb roll (4, 5, 12)
or
Fried trout with pisto and cured ham

DESSERT

Choco-Coco-Mango (4, 5, 11)

35 €

Por persona. Bebidas no incluidas
Per person. Drinks not included

Menú a mesa completa. *All prix fixe menus must be ordered by the entire table*

Alérgenos - *Allergens*

1. Crustáceos - *Crustaceans*
2. Sésamo - *Sesame*

3. Frutos Secos - *Nuts*
4. Gluten - *Gluten*

5. Huevo - *Egg*
6. Pescado - *Fish*

7. Moluscos - *Shellfish*
8. Mostaza - *Mustard*

9. Apio - *Celery*
10. Cacahuetes - *Peanuts*

11. Lácteos - *Dairy*
12. Sulfitos - *Sulfites*

13. Soja - *Soy*

14. Altramuces - *Lupin Flour*

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



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

Croquetas de Morteruelo (4, 5, 10) <i>Morteruelo croquettes</i>	12 €
Ajo Arriero tradicional con sus contrastes dulces y ahumados (6, 11) <i>Traditional smoky-sweet ajo arriero</i>	12 €
Cremoso de foie y crumble de setas (4, 5, 11) <i>Cream of foie gras with mushroom crumble</i>	10 €
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 €
🌀 Puerros a la llama con perdiz (12) <i>Seared leeks with pheasant</i>	16 €
🌀 Judías verdes al ajillo, virutas de ibérico y huevo (5) <i>Garlicky green beans with ham shavings and egg</i>	12 €
🌀 Espinacas salteadas, pasas y piñones (3) <i>Sauteed spinach with raisins and pine nuts</i>	12 €
🌀 Alcachofas ibéricas (4) <i>Iberian artichokes</i>	12 €
Salteado de calamar, morcilla y espárragos (4, 6, 7) <i>Sauteed calamari, blood sausage and asparagus</i>	14 €
Tartar de atún con guacamole (2, 6, 12, 13) <i>Tuna tartare with guacamole</i>	16 €
🌀 Calabaza al curry, gamba blanca y calabacín (4, 7) <i>Curried squash, deep-water rose shrimp and zucchini</i>	14 €
Ensalada verde, muy verde (2, 3, 8, 12) <i>(Very) green salad</i>	12 €
Ñoquis a la napolitana (4, 5, 11) <i>Gnocchi a la napolitana</i>	12 €
Sopa de ajo a nuestro estilo (4, 5) <i>House garlic soup</i>	9 €
Salmón marinado en casa, hinojo y naranja (6, 12) <i>House marinated salmon with fennel and orange</i>	10 €
Sopa de setas, picatostes y lascas de manchego (4, 11) <i>Mushroom soup with croutons and manchego cheese</i>	9 €

🌀 **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. 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)
<i>Sea bream with fennel and celeriac puree</i> | 16 € |
| ☞ Bacalao, espinacas y garbanzos (4, 5, 6)
<i>Cod with spinach and chick peas</i> | 16 € |
| ☞ Lubina en guiso de callos (4, 5, 6)
<i>Sea bass in stewed tripe</i> | 16 € |
| ☞ Pulpo, boniato, chip de patata y ali-oli (4, 5, 7, 11)
<i>Octopus with yams, potato chips and aioli sauce</i> | 20 € |
-

Carnes

Meat

- | | |
|---|------|
| Nuestra hamburguesa “Sierra Cuenca” (4, 5, 8, 12)
<i>Our own “Sierra Cuenca” hamburger</i> | 16 € |
| Paletilla de lechal asada en su jugo (4)
<i>Lamb shoulder roasted in its own juices</i> | 24 € |
| Lomo de vaca vieja
<i>Aged beef loin</i> | 22 € |
| Rabo de toro estofado a la antigua (4, 12)
<i>Stewed oxtail</i> | 22 € |
| Liebre y perdiz en gazpacho manchego (4, 5)
<i>Hare and pheasant in La Mancha gazpacho</i> | 18 € |
| Albóndigas de corzo con puré de calabaza (4, 12)
<i>Venison meatballs with squash puree</i> | 16 € |
| Solomillo ibérico, cebollitas y coliflor (4, 12)
<i>Iberian tenderloin with onions and cauliflower</i> | 18 € |
-

Postres

Desserts

- | | |
|---|-----|
| Carrot Cake con helado de jengibre (4, 5, 11)
<i>Carrot cake with ginger ice cream</i> | 6 € |
| Arroz con leche tradicional (11)
<i>Traditional rice pudding</i> | 6 € |
| Torrija con helado (4, 5, 11)
<i>Torrija with ice cream</i> | 6 € |
| Leche frita (4, 5, 11)
<i>Fried milk pudding</i> | 6 € |
| Choco-Coco-Mango (4, 5, 11)
<i>Choco-Coco-Mango</i> | 6 € |



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