



# 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 INDIVIDUALES

4 Snacks

1<sup>a</sup> TAPA

2<sup>a</sup> TAPA

3<sup>a</sup> TAPA

1/2 RACIÓN DE PESCADO

1/2 RACIÓN DE CARNE

POSTRE

##### INDIVIDUAL APPETIZERS

4 Snacks

1st TAPA

2nd TAPA

3rd TAPA

1/2 SERVING OF FISH

1/2 SERVING OF MEAT

DESSERT

**40 €**

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

### Nuestro Menú “*Gastro*”

#### “*Gastro*” *Prix Fixe* Menu

##### ENTRADAS INDIVIDUALES

Trufa de Ajo Arriero

Pimientos rellenos

##### SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Trucha frita con jamón y pisto

ó

Carrillera estofada al vino tinto

POSTRE

Flan de Queso Brie

##### INDIVIDUAL APPETIZERS

Ajo arriero truffle

Stuffed red peppers (6, 12)

##### CHOOSE ONE ENTREE

Fried trout with cured ham and pisto

or

Pork cheeks stewed in red wine

DESSERT

Flan with brie

**24 €**

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***

Quesos manchegos artesanos (3, 11) <i>Artisanal Manchego cheeseboard</i>	16 €
Croquetas de Morteruelo (4, 5, 10) <i>Morteruelo croquettes</i>	12 €
Ajo Arriero tradicional con sus contrastes dulces y ahumados (6, 11) <i>Traditional ajo arriero with sweet and smoky notes</i>	12 €
Cremoso de foie y crumble de setas (4, 5, 11) <i>Foie gras cream and mushroom crumble</i>	10 €
Ensalada de verano (3, 9) <i>Summer salad</i>	10 €
Nuestra versión del mojete (6) <i>Our house mojete salad</i>	12 €
Ajo blanco de almendras, caballa y granizado de manzana verde (3, 6) <i>Cold ajoblanco soup with almonds, mackerel and green apple</i>	12 €
Sopa de maíz y mango <i>Mango corn soup</i>	12 €
Puerros a la llama con perdiz (12) <i>Flame roasted leeks with pheasant</i>	16 €
Espinacas salteadas, pasas y piñones (3) <i>Sauteed spinach with raisins and pine nuts</i>	12 €
Calabaza al curry, gamba blanca y calabacín (4, 7) <i>Curried squash with deep-water rose shrimp and zucchini</i>	14 €
Ceviche de bacalao (6, 12) <i>Cod ceviche</i>	14 €
Tartar de atún con guacamole (2, 6, 12, 13) <i>Tuna tartare with guacamole</i>	16 €
Ñoquis con salsa de queso manchego (4, 5, 11, 12) <i>Gnocchi with Manchego cheese sauce</i>	12 €
Solomillo de orza con asadillo de pimientos <i>Traditional orza sirloin with red pepper asadillo</i>	15 €
Barriga de cerdo, lentejas especiadas y hierbas (13) <i>Pork belly and lentils with herbs and spices</i>	14 €

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

*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***

Arroz seco de pulpo y vegetales (6, 7) <i>Sticky rice with octopus and vegetables</i>	17 €
Bacalao, espinacas y garbanzos (3, 4, 5, 6) <i>Cod with spinach and chick peas</i>	16 €
Lubina en guiso de callos (4, 5, 6) <i>Seabass in stewed tripe</i>	16 €
Pulpo rustido, boniato, patata violeta y ali-oli de ajo (5, 7, 11) <i>Roasted octopus with yams, purple potatoes and garlic aioli</i>	20 €
Rodaballo, apionabo braseado y habas (4, 6) <i>Turbot, roasted celeriac and broad beans</i>	22 €

---

## ***Carnes***

### ***Meat***

Nuestra hamburguesa “Sierra Cuenca” (4, 5, 8, 12) <i>Our house “Sierra Cuenca” hamburger</i>	16 €
Paletilla de lechal asada en su jugo (4) <i>Roasted baby lamb shoulder and drippings</i>	24 €
Albóndigas de corzo con puré de calabaza (4, 11, 12) <i>Roedeer meatballs with squash puree</i>	16 €
Rabo de toro estofado a la antigua (4, 12) <i>Old fashioned stewed oxtail</i>	22 €
Lomo de vaca vieja <i>Aged beef tenderloin</i>	22 €

---

## ***Postres***

### ***Desserts***

Nuestra visión de las fresas con nata (5, 11) <i>Our own strawberries and cream</i>	6 €
En un panal de rica miel... (4, 5, 11) <i>Honey in the comb</i>	6 €
Choco-Coco-Mango (4, 5, 11) <i>Choco-Coco-Mango</i>	6 €
Carrot Cake (4, 5, 11) <i>Carrot Cake</i>	6 €
Flan de queso Brie (5, 11, 12) <i>Flan with brie</i>	6 €



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