



# 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 recuperando el recetario tradicional, actualizándolo y aplicando la experiencia acumulada a lo largo de horas y horas de cocina.

*We work with the ingredients the earth gives us each season in the gardens, fields and mountains of Cuenca. And we do so by turning to our area's most traditional recipes, bringing them up to date in an unhurried process.*

### 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

Ajo Arriero

Pimientos rellenos

##### SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Trucha frita con jamón y pisto

ó

Osobuco de cordero en caldereta

POSTRE

Bizcochada

##### INDIVIDUAL APPETIZERS

Ajo arriero

Stuffed red peppers

##### CHOOSE ONE ENTREE

Fried trout with cured ham and pisto

or

Stewed lamb osso buco

DESSERT

Traditional spongecake with cinnamon

**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***

<b>Bandeja de Quesos artesanos de la región</b> (3, 11) <i>Assorted artisanal cheeses from the region</i>	16 €
<b>Croquetas de Morteruelo</b> (4, 5, 10) <i>Morteruelo croquettes</i>	12 €
<b>Ajo Arriero tradicional con sus contrastes dulces y ahumados</b> (6, 11) <i>Traditional ajo arriero with sweet and smoky notes</i>	12 €
<b>Terrina de foie hecha en casa y pan de frutas</b> (3, 4, 5, 11) <i>Homemade terrine of foie with fruit loaf</i>	16 €
<b>Tomate Raff</b> <i>Raf tomatoes</i>	10 €
<b>Ensalada verde, muy verde</b> (3, 8) <i>Extra green salad</i>	10 €
<b>Puerros asados con perdiz escabechada</b> (12) <i>Roasted leeks with pickled partridge</i>	16 €
<b>Judías verdes con jamón ibérico y huevo a baja temperatura</b> (5) <i>Green beans with Iberian ham and poached egg</i>	12 €
<b>Salteado de espinacas, quinoa, pasas y piñones</b> (3, 12) <i>Sauteed spinach with quinoa and raisins</i>	12 €
<b>Sopa de Ajo 2020</b> (4, 5) <i>Garlic soup 2020</i>	12 €
<b>Caparrones (alubia roja), morcilla y oreja</b> (4) <i>Red bean stew with blood sausage and pig's ear</i>	12 €
<b>Ñoquis caseros en salsa de manchego</b> (4, 5, 11) <i>Homemade gnocchi with Manchego sauce</i>	12 €
<b>Migas, torrezno y huevo a 65º</b> (4, 5) <i>Herbed breadcrumbs with rashers and egg</i>	10 €
<b>Huevo frito, foie fresco, salsa de boletus y polenta</b> (4, 5, 11) <i>Fried egg, fresh foie gras, porcini mushroom sauce and polenta</i>	12 €
<b>Nuestra versión del mojete</b> (6) <i>House mojete</i>	12 €
<b>Solomillo de orza con asadillo de pimientos</b> <i>Orza-preserved sirloin steak with red bell pepper asadillo</i>	15 €
<b>Callos a la antigua usanza</b> (6) <i>Old-fashioned stewed tripe</i>	16 €

*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. Cacahuetes - 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**

Chipirones plancha con fideuá (4, 6, 7) <i>Grilled baby squid with fideuá</i>	14 €
Bacalao, espinacas y garbanzos (3, 4, 6) <i>Cod with spinach and chick peas</i>	16 €
Lubina en guiso de callos (4, 6) <i>Seabass in stewed tripe</i>	16 €
Pulpo rustido, boniato, patata violeta y ali-oli de ajo (5, 7, 11, 12) <i>Roasted octopus with yams, purple potatoes and garlic aioli</i>	20 €
Merluza de pincho con pisto (4, 5, 6) <i>Line-caught hake with pisto</i>	24 €

---

## **Carnes**

### **Meat**

Picantón en una pepitoria tradicional (3, 4) <i>Poussin in traditional pepitoria sauce</i>	16 €
Albóndigas de corzo con puré de calabaza (4, 11, 12) <i>Roedeer meatballs with squash puree</i>	16 €
Arroz seco de liebre <i>Rice with wild hare</i>	18 €
Manitas deshuesadas y crujientes con cintas de calamar (4, 7, 11) <i>Crispy boneless pig's trotters with squid</i>	18 €
Chuleta de ternera blanca, setas y espárragos <i>White veal chop with mushrooms and asparagus</i>	22 €
Paletilla de lechal asada en su jugo (4) <i>Roasted baby lamb shoulder and drippings</i>	25 €

---

## **Postres**

### **Desserts**

Tatín de Manzana (4, 5, 12) <i>Apple tarte Tatin</i>	7 €
En un panal de rica miel... (4, 5, 11) <i>Honey in the comb</i>	7 €
Choco-Tex (4, 5, 11) <i>Choco-Tex</i>	7 €
Carrot Cake (4, 5, 11) <i>Carrot Cake</i>	7 €
Arroz con leche y rejilla de canela (11) <i>Rice pudding with cinnamon</i>	6 €
Cremoso de chocolate blanco (4, 11) <i>White chocolate cream</i>	7 €
Bizcochada manchega con toffe de mango (4, 11) <i>Manchego spongecake with mango toffee</i>	7 €



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