



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^a TAPA

2^a TAPA

3^a 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

45 €

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

El contenido del menú varía en función del mercado. Consulte a nuestro personal de sala
Menu may vary depending on availability of ingredients. Consult your waiter with any questions

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

Allergens - 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



Entradas Raff

Raff's Signature Appetizers

Gazpachuelo de hierbas, tomatitos asados y salmón (5, 6, 11, 12)	15 €
<i>Traditional gazpachuelo cold soup with herbs, roasted cherry tomatoes and salmon</i>	
Terrina de foie hecha en casa y pan de frutas (3, 4, 5, 11)	16 €
<i>Homemade terrine of foie with fruit loaf</i>	
Croquetas de Jamón Ibérico (4, 5, 10)	14 €
<i>Iberian ham croquettes</i>	
Ajo blanco de almendras, granizado de manzana y langostino tigre (1, 3, 12)	16 €
<i>Almond ajo blanco with green apple bits and tiger prawns</i>	
Selección de Quesos manchegos artesanos (3, 11)	16 €
<i>Selection of artisanal manchego cheeses</i>	
Ensalada verde, muy verde (3, 8)	12 €
<i>Extra green salad</i>	
Ajo Arriero tradicional con sus contrastes dulces y ahumados (6, 11)	12 €
<i>Traditional ajo arriero with sweet and smoky notes</i>	
Royal de setas, yema curada y regañá (4, 5, 11)	16 €
<i>Mushroom royale with cured egg yolk and baby toast</i>	
Risotto de setas y manitas (11)	16 €
<i>Mushroom risotto with pig's trotters</i>	
El ñoqui que quería ser canelón (4, 5, 11)	15 €
<i>Gnocchi with cannelloni dreams</i>	
Solomillo de orza y pimientos asados (4, 11)	15 €
<i>Traditional orza sirloin with roasted peppers</i>	
Migas tradicionales, huevo frito y torrezno (4, 5)	12 €
<i>Traditional herbed breadcrumbs with fried egg and bacon rashers</i>	
Coliflor en texturas (11, 12)	12 €
<i>Multi-textured cauliflower</i>	
Fideuá de jamón y ali-oli de ajo asado (4, 5)	14 €
<i>Fideuá pasta with cured ham and roasted garlic ali-oli</i>	

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

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 €
Bacalao y pisto (6) <i>Cod with pisto sauce</i>	18 €
Rodaballo asado sobre guiso de callos tradicionales (4, 6) <i>Roasted turbot served with traditional stewed tripe</i>	22 €

Carnes

Meat

Albóndigas de corzo rellenas de foie y puré de calabaza (4, 11, 12) <i>Venison meatballs stuffed with foie gras and squash puree</i>	18 €
Paletilla de lechal asada en su jugo (4) <i>Roasted baby lamb shoulder and drippings</i>	26 €
Lomo de vaca madurada <i>Aged beef loin</i>	24 €
Rabo de toro estofado al vino tinto (4, 12) <i>Oxtail stewed in red wine</i>	20 €

Postres

Desserts

En un panal de rica miel... (4, 5, 11) <i>Honey in the comb</i>	8 €
Tarta de queso (5, 11) <i>Cheesecake</i>	8 €
Choco-Tex (4, 5, 11) <i>Choco-Tex</i>	8 €
Nuestro postre de limón (4, 5, 11) <i>Our house lemon dessert</i>	8 €

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



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