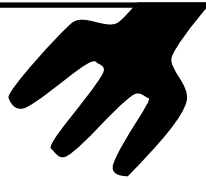




Nuestra *pasión* es la cocina

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.



Entradas Raff

Ajo Arriero tradicional con sus contrastes dulces y ahumados (6, 11)	14 €
Quesos de nuestra quesería local “La Cabra tira al monte” (3, 11)	16 €
Foie hecho en casa y pan de frutas (3, 4, 5, 11)	16 €
Croquetas de Jamón Ibérico (4, 5, 10)	14 €
Trucha marinada, puerros asados y escabeche tradicional (6, 11, 12)	16 €
Lentejas, manitas y leche (11)	15 €
Arroz meloso de monte bajo (3, 9, 12)	17 €
Nuestra versión de la sopa de ajo (4, 5)	12 €
Fideuá de jamón y ali-olí de ajo asado (4, 5)	14 €
Migas tradicionales, huevo frito y torrezno (4, 5)	14 €
Callos tradicionales (4)	16 €
Ensalada verde, muy verde (4, 9, 12)	14 €
Espárragos verdes y romesco (3, 4, 5, 12)	14 €

Precios con IVA.

Ración de pan: 1,5 euros

Alérgenos

1. Crustáceos

2. Sésamo

3. Frutos Secos

4. Gluten

5. Huevo

6. Pescado

7. Molluscos

8. Mostaza

9. Apio

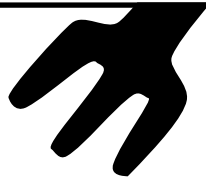
10. Cacahuets

11. Lácteos

12. Sulfitos

13. Soja

14. Altramuces



Pescados

Pulpo rustido, boniato, patata violeta y ali-oli de ajo (5, 7, 11, 12)	20 €
Bacalao en guiso de alubias (4, 6)	18 €
Merluza con pil-pil de pepitoria (3, 4, 6)	22 €

Carnes

Albóndigas de corzo rellenas de foie y puré de calabaza (4, 9, 11, 12)	18 €
Paletilla de lechal asada en su jugo (4)	26 €
Cierva, setas y cremoso de tubérculos (3, 4, 9, 12)	24 €
Rabo de toro estofado al vino tinto (4, 9, 12)	20 €

Postres

En un panal de rica miel... (4, 5, 11)	8 €
Tarta de queso (5, 11)	8 €
Choco-TeX (4, 5, 11)	8 €
Templado de arroz con leche (11)	8 €



***Cocina tradicional
para el siglo XXI***