



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)	15 €
	Plato tradicional de Cuenca elaborado con patata, bacalao y ajo	
	Quesos de nuestra quesería local “La Cabra tira al monte” (3, 11)	18 €
	Quesos de la provincia de Cuenca de oveja y cabra	
	Foie hecho en casa y brioche de frutas (3, 4, 5, 11)	21 €
	Terrina de foie, tierra de quicos, crema de chocolate blanco y mango y brioche artesano	
	Croquetas de Jamón Ibérico (4, 5, 11)	14 €
	Trucha marinada, puerros asados y escabeche tradicional (6, 11, 12)	16 €
	Acompañada de queso a las finas hierbas	
	Ensalada de quesos de la tierra y frutas (3, 11, 12)	16 €
	Brotos tiernos, aceite de aceitunas negras y miel, fruta y frutos secos	
	Pisto tradicional bien resuelto (5)	15 €
	Tomate, cebolla y pimiento de la huerta compotado	
	Migas tradicionales, huevo frito y torrezno (4, 5)	16 €
	Pan desmigado, ajo y pimentón	
	Alubias con morro, hinojo y manzana (9, 12, 13)	16 €
	Capuccino de sopa de ajo (11)	16 €
	Sopa de ajo tradicional y espuma de ajo	
	Salteado de vieiras, hinojo y panceta ibérica braseada (6, 12, 13)	18 €
	Panceta cocinada a baja temperatura y salsa especiada	
	Berenjena, mahonesa de kimchi y cecina de corzo (5, 12)	15 €
	Verduras salteadas de temporada (11)	18 €
	Verduras al dente salteadas, salsa de guisante y aire de colinabo	

 Plato adaptable
para veganos

Alérgenos

1. Crustáceos
2. Sésamo

3. Frutos Secos
4. Gluten

5. Huevo
6. Pescado

7. Moluscos
8. Mostaza

9. Apio
10. Cacahuets

11. Lácteos
12. Sulfitos

13. Soja
14. Altramuces




Pescados

Bacalao "tiznao" (6, 7)	22 €
Plato tradicional manchego. Bacalao, aceituna negra, cebolla y pimiento asado	
Lubina de pesca sostenible, pimiento verde y hortalizas (6)	25 €
Mero en salsa de cítricos y mahonesa de naraja (1, 6, 11, 12, 13)	28 €
Acompañado de cebolla y zanahoria asada	

Carnes

Gazpacho manchego de monte bajo (4, 9, 12)	20 €
Carne de caza menor (conejo y perdiz), verduras y setas con migas de pan ácimo	
Albóndigas de corzo rellenas de foie y puré de chirivía (9, 11, 12)	20 €
Paletilla de lechal asada en su jugo	27 €
Cierva, setas y cremoso de tubérculos (9, 12)	26 €
Carne noble de caza	
Rabo de toro estofado al vino tinto de la tierra (9, 12)	26 €

Postres

 Piña, ron y vainilla (12)	8 €
Tarta de manzana y vainilla (5, 11)	8 €
Texturas de chocolate (4, 5, 11)	8 €
Palomitas de maíz (11)	8 €
En un panal de rica miel (4, 5, 11)	8 €

Horario de cocina:
De Lunes a Domingo de 13:30 a 15:30 y de 20:30 a 22:00 h

Precios con IVA.
Ración de pan: 1,5 euros



Menú “Acervo”

“Raff” Prix Fixe Menu

DE BOCADO

6 Snacks

ENTRANTES

5 entradas individuales

PESCADO

CARNE DE NUESTROS MONTES

POSTRE

PEQUEÑOS DULCES

INDIVIDUAL APPETIZERS

6 Snacks

DISHES

5 individual dishes

FISH

LOCAL MEATS

DESSERT

PETIT FOURS

65 €

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*



***Cocina tradicional
y de entorno***