



# **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***

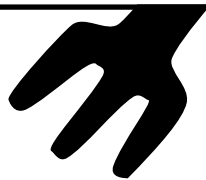
Ajo Arriero tradicional con sus contrastes dulces y ahumados (6, 11)	14 €
Quesos de nuestra quesería local “La Cabra tira al monte” (3, 11)	16 €
Foie hecho en casa y pan de frutas (3, 4, 5, 11)	16 €
Croquetas de Jamón Ibérico (4, 5, 10)	14 €
Trucha marinada, puerros asados y escabeche tradicional (6, 11, 12)	16 €
Tomate aliñado	10 €
Ensalada de lentejas, foie y mahonesa de piparras (5, 9, 11, 12)	15 €
Ensalada de cinco quesos (3, 11, 12)	16 €
Ajoblanco, centolla y granizado de manzana (1, 3, 12)	18 €
Presa escabechada, kimchi y encurtidos (11, 12)	18 €
Espinacas, huevo y pesto rojo (3, 5, 11)	12 €
Espárragos verdes y romesco (3, 4, 5, 12)	14 €
Medallón de manita deshuesada y espuma de patata (2, 4, 11, 12)	16 €
Arroz meloso de monte bajo (3, 9, 12)	17 €

Precios con IVA.

Ración de pan: 1,5 euros

### Alérgenos

1. Crustáceos	3. Frutos Secos	5. Huevo	7. Molluscos	9. Apio	11. Lácteos	13. Soja
2. Sésamo	4. Gluten	6. Pescado	8. Mostaza	10. Cacahuets	12. Sulfitos	14. Altramucos



## ***Pescados***

Pulpo rustido, boniato, patata violeta y ali-oli de ajo (5, 7, 11, 12)	20 €
Bacalao “tiznao” (6, 7)	18 €
Guiso marinero de pescados del día al azafrán (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 €
Solomillo de ternera nacional con foie (4, 12)	26 €

---

## ***Postres***

Sorbete de frutas, granizado de majuelas y coco (11)	8 €
Tarta de queso (5, 11)	8 €
Choco-TeX (4, 5, 11)	8 €
El Flan (5, 11)	8 €



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