




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, escabeche tradicional y vegetales (6, 12)	16 €
	Acompañada de vinagreta de papaya y cebolleta, zanahoria e hinojo	
	Ensalada de tomate y frutas con hueso al romero (3, 11, 12)	16 €
	Brotos tiernos, tomate de temporada, cherry fermentado y vinagreta de miel	
	Pisto tradicional bien resuelto (5)	15 €
	Tomate, cebolla y pimiento de la huerta compotado	
	Canelón de pato ahumado con salsa de pimienta (4, 5, 13)	16 €
	Pasta fresca casera con azafrán	
	Ensalada de alubias pochas (11, 13)	15 €
	Alubias, pepino, tomate cebolla, salsa de yogurt y vinagreta de lima y jengibre	
	Sopa de pistacho manchego y helado de tomillo (3, 6, 12)	16 €
	Ajo negro, frambuesa y yogur	
	Panceta ibérica braseada, loritos crujientes y hierbas (6, 12, 13)	18 €
	Panceta cocinada a baja temperatura y salsa especiada, jugo de su coral	
	Berenjena ahumada, kimchi y bonito seco (2, 5, 6, 13)	15 €
	Kimchi casero, garrapiñado de sésamo	
	Verduras salteadas de temporada (11)	18 €
	Verduras al dente salteadas, crema de maíz asado, polvo de aceituna negra y alcaparras	
	Puerro braseado, mahonesa de almendras (3, 5)	14 €
	Polvo de maíz, yema curada y hierbas	

	Alérgenos						
Plato adaptable para veganos	1. Crustáceos	3. Frutos Secos	5. Huevo	7. Moluscos	9. Apio	11. Lácteos	13. Soja
	2. Sésamo	4. Gluten	6. Pescado	8. Mostaza	10. Cacahuets	12. Sulfitos	14. Altramuces




Pescados

Trucha conquense, salsa de mantequilla y espárragos (6, 11, 12)	23 €
Bacalao "tiznao" (6, 7)	22 €
Plato tradicional manchego. Bacalao, aceituna negra, buñuelo de cebolla y pimiento asado	
Lubina de pesca sostenible y salsa virgen de algas (2, 6)	25 €
Mejillones en escabeche, mahonesa de espirulina y polvo de alga nori	

Carnes

Tartar de corzo (5, 11)	21 €
Tostas de pan, tomate seco, alcaparras, yema de huevo y queso de trufa	
Albóndigas de caza 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	
Cochinillo deshuesado a baja temperatura (9, 12)	27 €
Asado al horno con adobo tradicional, salsa de mostaza y estragón	

Postres

 Macedonia Abstracta (12)	8 €
Crème Brûlée de queso manchego (5, 11)	8 €
Texturas de chocolate (3, 4, 5, 11)	8 €
Frutos rojos, cremoso de chocolate blanco y chutney de mango (4, 11)	8 €
Arroz con leche (4, 5, 11)	8 €



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***