



# **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)	20 €
	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 €
	Brotes 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	
	Ensalada de alubias pochadas (11, 13)	15 €
	Alubias, pepino, tomate cebolla, salsa de yogurt y vinagreta de lima y jengibre	
	Sopa de pistacho manchego, helado de tomillo y gamba (3, 6, 12)	9 €
	Salteado de vieiras, hinojo y panceta ibérica braseada (6, 12)	18 €
	Panceta cocinada a baja temperatura y salsa especiada	
	Berenjena, mahonesa de kimchi y cecina de corzo (5, 12)	15 €
	Verduras salteadas con salsa de queso de la tierra (11)	18 €
	Verduras al dente salteadas y salsa de queso azul de cabra	



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***

Pulpo rustido, patata y crema de boniato (7, 11)	22 €
Bacalao "tiznao" (6, 7)	21 €
Plato tradicional manchego. Bacalao, aceituna negra, cebolla y pimiento asado	
Rodaballo asado, pak choi y salsa bilbaína (6, 11, 12, 13)	24 €
Salsa bilbaína al vino tinto "El Monaguillo del Raff"	
Mero en salsa de cítricos y mahonesa de naraja (1, 6, 11, 12)	25 €
Acompañado de cebolla y zanahoria asada	


---

## ***Carnes***

Arroz meloso de monte bajo (9, 12)	18 €
Carne de caza menor (conejo y perdiz) y verduras	
Albóndigas de corzo rellenas de foie y puré de calabaza (9, 11, 12)	20 €
Paletilla de lechal asada en su jugo	27 €
Cierva, setas y cremoso de tubérculos (3, 9, 12)	25 €
Carne noble de caza	
Solomillo de ternera nacional con foie (12)	28 €

---

## ***Postres***

 Granizado de sandía y helado de frutas	8 €
Tarta de queso (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 22:30 h

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



# Nuestro Menú “Raff”

## “Raff” Prix Fixe Menu

### DE BOCADO

4 Snacks

### ENTRANTES

4 entradas individuales

1/2 RACIÓN DE PESCADO

1/2 RACIÓN DE CARNE

### POSTRE

### PEQUEÑOS DULCES

#### *INDIVIDUAL APPETIZERS*

*4 Snacks*

#### *DISHES*

*4 individual dishes*

*1/2 SERVING OF FISH*

*1/2 SERVING OF MEAT*

#### *DESSERT*

*PETIT FOURS*

**50 €**

**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***