

*Tapería & Restaurante*  
*Lo Nuestro...*  
*Bienvenidos*

Calle San Juan de Dios, 7  
45002 Toledo  
Teléfono 925 25 17 80

RESERVAS: 699 240 741



\*Consulte información sobre alérgenos

Gracias por su visita

*Arroz Meloso con Ciervo  
de los Montes de Toledo*  
*Rice with "Montes de Toledo" Deer*



20,00 €

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Arroz             | Rice        |
| Ciervo            | Deer        |
| Tomate            | Tomato      |
| Cebolla           | Onion       |
| Ajo               | Garlic      |
| Espicias de monte | Bush spices |
| SIN GLUTEN        | GLUTEN FREE |



# — PARA PICAR —



Huevos Estrellados

*Lo Nuestro...*

15,00 €

\*Con Jamón, Suplemento +2€



Patatas Bravas Caseras

*Lo Nuestro...*

16,00 €



Tabla de Quesos

*Lo Nuestro...*

7,50 €\*

\* por persona

Queso Curado al Pimenton de La Vera  
Queso de Cerveza Artesana  
Queso de Flores y Vino Tinto  
Queso Artesano Al Romero  
Servido con Mermelada Casera



Torreznos Artesanos

*Lo Nuestro...*

6,00 €



Croquetas

*Lo Nuestro...*

18,00 €

Jamón Ibérico  
Rabo de Toro  
Ciervo  
Boletus

RACIÓN 8 UNIDADES (SURTIDAS O A ELEGIR)

# NUESTRAS RACIONES

## PLATES

|  |         |   |         |
|--|---------|---|---------|
| Salchichón de Ciervo<br><i>Deer sausage</i>                          | 18,00 € | Bacalao al ajo<br>pimentón<br><i>Cod fish stewed with<br/>tomato, red pepper, garlics<br/>and olive oil</i> | 19,00 € |
| Chorizo de Ciervo<br><i>Deer paprika sausage</i>                     | 18,00 € | Codillo Asado<br><i>Roasted knuckle</i>   | 23,00 € |
| Morcilla de Ciervo<br><i>Deer black pudding</i>                      | 18,00 € | Rabo de Toro<br><i>Stewed oxtail</i>  | 23,00 € |
| Jamón Ibérico<br><i>Iberian ham</i>                                  | 20,00 € | Carrilladas al<br>VinoTinto<br><i>Cheek of iberian pork<br/>stewed in red wine</i>                          | 17,00 € |
| Queso Manchego<br><i>Manchego cheese</i>                             | 18,00 € | Migas Manchegas<br><i>Crumbs from La Mancha</i>   | 12,00 € |
| Albóndigas de ciervo<br><i>Deer meatballs</i>                        | 17,00 € | Pote Manchego<br><i>Roasted red peppers,<br/>garlic, cumin, oil, vinegar,<br/>salt and grated egg</i>       | 16,00 € |
| Callos<br><i>Madrid style tripes</i>                                 | 17,00 € | Pisto Manchego<br>con Huevo<br><i>Ratatouille with fried egg</i>  | 16,00 € |
| Estofado de Ciervo<br><i>Deer stewed</i>                             | 17,00 € | Espaguetis Boloñesa   | 16,00 € |
| Carcamusas<br>Toledanas<br><i>Toledo carcamusas<br/>(local dish)</i> | 17,00 € | Espaguetis Carbonara  | 16,00 € |
| Tortilla de Patata<br><i>Spanish omelette</i>                        | 17,00 € | Macarrones con Tomate   | 16,00 € |
| Caldo Casero<br><i>Homemade stock</i>                                | 7,50 €  | Ración de Pan<br><i>Portion of bread</i>  | 1,75 €  |
| Gazpacho<br><i>Gazpacho soup</i>                                     | 8,50 €  |   |         |

# NUESTRAS TOSTAS

## "TOSTAS"

|  |         |   |         |
|--|---------|---|---------|
| Jamón con tomate<br><i>Iberian ham, tomato and olive oil</i>   | 13,00 € | Carcamusas Toledanas<br><i>Toledo carcamusas (Pork<br/>stewed with sausage, ham,<br/>tomato sauce and peas)</i> | 13,00 € |
| Queso Manchego con<br>mermelada de naranja<br><i>Manchego cheese and orange sauce</i>  | 13,00 € | Ciervo estofado en<br>salsa Toledana<br><i>Deer stewed in Toledan sauce</i>                                     | 13,00 € |
| Picadillo de Ciervo y Setas sobre<br>mermelada de cerveza "Domus"<br><i>Chopped deer and mushrooms<br/>over beer's marmalade "Domus"</i> | 13,00 € | Morcilla con mermelada<br>de frutos rojos<br><i>Black pudding and red fruits sauce</i>                          | 13,00 € |
| Pisto Manchego<br>con Huevo Frito<br><i>Ratatouille with fried egg</i>   | 13,00 € |   |         |

# MENÚ ESPECIAL

SPECIAL MENU

## ENTRANTE a elegir

STARTER  
one to choose

### Ensalada

**Surtido de tapas**  
*(pan con tomate untado, tortilla, paté de perdiz, jamón, chorizo, morcilla, salchichón de venado, flor de queso manchego)*

### Gazpacho natural

**Sopa Castellana**  
*(caldo de verduras, ajos, jamón, chorizo, pimentón, azafrán, aceite de oliva virgen extra, huevo y pan)*

**Migas manchegas**  
*(miga de pan, ajos, pimentón, embutidos y uvas)*

**Pote Manchego**  
*(pimientos rojos asados, ajo, comino, aceite, vinagre, sal y huevo picado)*

**Pisto Manchego con Huevo**

### Salad

**Selection of tapas**  
*(over bread slices spread with tomato, spanish omelette, partridge paté, iberian ham, iberian sausage, deer black pudding, manchego cheese)*

### Natural gazpacho

**Castilian soup**  
*(vegetables stock, garlics, ham, sausage, bread, extra virgin olive oil, egg, paprika)*

**Migas manchegas**  
*(bread crumbs, paprika, ham, sausage, garlics and raisin grapes)*

**Pote Manchego**  
*(Roasted red peppers, garlic, cumin, oil, vinegar, salt and grated egg)*

**Pisto Manchego con Huevo**  
*(Ratatouille with fried egg)*

## PLATO PRINCIPAL a elegir

MAIN  
COURSE  
one to choose

### Venado estofado

**Bacalao al ajo pimentón**

**Albóndigas de ciervo**  
**Perdiz a la toledana**  
*(1 perdiz roja, cebolla, ajo, laurel, puerro, zanahoria, vino blanco, vinagre de manzana, pimienta, tomillo y sal)*

**Rabo de toro**  
*al vino tinto*

**Carcamusas toledanas**

**Carrilladas**  
*al vino tinto*

**Deer stewed**

**Cod Fish with garlics and paprika**

**Deer meatballs**

**Partridge cooked in Toledo style**  
*(1 partridge, onion, leek, bay, carrot, white wine, apple vinegar, pepper, thyme, salt)*

**Bovine's tail stewed**

**Carcamusas toledanas**  
*(pork stewed with sausage, ham, tomato sauce and peas)*

**Cheek of iberian pork in red wine**

Incluye  
Included

Precio  
Price

**Botella de vino tinto Lo Nuestro, pan y postre**  
**Bottle of red wine Lo Nuestro, bread and dessert**

**30,00 €**

I.V.A. incluido  
I.V.A. included

# MENÚ DEGUSTACIÓN

TASTING MENU

## PARA 2 PERSONAS / FOR 2 PERSONS

### ENTRANTES

#### STARTERS

**Surtido de tapas**  
*(pan con tomate untado, tortilla, paté de perdiz, jamón, chorizo, morcilla, salchichón de venado, flor de queso manchego)*

**Migas manchegas**  
*(miga de pan, ajos, pimentón, embutidos y uvas pasas)*

**Selection of tapas**  
*(over bread slices spread with tomato, spanish omelette, partridge paté, iberian ham, iberian sausage, deer black pudding, manchego cheese)*

**Migas manchegas**  
*(bread crumbs, paprika, ham, sausage, garlicks and raisin grapes)*

### PRINCIPAL

#### FIRST MAIN COURSE

**Pimientos rellenos de bacalao**

**Peppers stuffed with cod fish**

#### PLATOS FUERTES

#### SECOND MAIN COURSE

**Carcamusas toledanas**

**Carcamusas toledanas**  
*(pork stewed with sausage, ham, tomato sauce and peas)*

**Carrilladas**  
*al vino tinto*

**Cheek of iberian pork in red wine**

**Perdiz roja montes de Toledo (entera)**  
*(1 perdiz roja, cebolla, puerro, ajos, pimienta, aceite de oliva virgen extra, laurel, tomillo y sal)*

**Pickled partridge**  
*(1 partridge, onion, leek, garlicks, pepper, extra virgin olive oil, bay, thyme and salt)*

**Venado estofado**  
*(cebollas, ajos y especias)*

**Deer stewed**  
*(onions, garlicks and spices)*

**Rabo de toro**  
*(cebollas, zanahorias, ajos, tomate, aceite de oliva, vino y especias)*

**Bovine's tail stewed**  
*(onions, carrots, garlicks, tomato, olive oil, wine and spices)*

**Albóndigas de ciervo**  
**Bacalao al ajo pimentón**

**Deer meatballs**  
**Cod Fish with garlicks and paprika**

### POSTRES

#### DESSERT

**Dulces manchegos**  
**Surtidos, mazapán y mantecados**

**Traditional sweets from Toledo, marzipan and "mantecados"**

**Incluye**  
Included

**Maridaje de vinos Lo Nuestro blanco y tinto, agua y pan**

Bread, water and Lo Nuestro wine

**Precio**  
Price

**40,00 €** por persona  
for person

I.V.A. incluido  
I.V.A. included

# MENÚ LO NUESTRO

## ENTRANTE STARTER

Migas manchegas  
*(miga de pan, ajos, pimentón,  
embutidos y uvas pasas)*

Migas manchegas  
*(bread crumbs, paprika, ham,  
sausage, garlicks and raisin  
grapes)*

## PRINCIPAL FIRST MAIN COURSE

Pimientos rellenos de  
bacalao

Peppers stuffed with  
cod fish

## PLATO FUERTE a elegir

## SECOND MAIN COURSE

one to choose

Albóndigas de ciervo  
*(carne de ciervo, champiñon,  
zanahoria, cebolla, ajo, especias  
y aceite de oliva virgen extra)*

Estofado de ciervo  
*(cebolla, ajo y especias)*

Carcamusas toledanas

Carrilladas  
*al vino tinto*

Bacalao al ajo pimentón

Deer meatballs  
*(Deer meat, mushroom, carrot,  
onion, garlic, spices and  
olive oil)*

Deer stewed  
*(onion, garlicks and spices)*

Carcamusas toledanas  
*(pork stewed with sausage,  
ham, tomato sauce and peas)*

Cheek of iberian pork  
*in red wine*

Cod Fish with garlicks  
and paprika

## POSTRES DESSERT

Dulces manchegos  
o fruta del tiempo

Traditional sweets from  
Toledo or natural fruits

Incluye  
Included

Bebida y pan  
Drink and bread

Precio  
Price

**35,00 €**

I.V.A. incluido  
I.V.A. included

*Judías con perdiz*  
*White beans with partridge*



**17,00 €**

Alubias  
1/4 perdiz  
Tomate  
Aceite  
Cebolla  
Harina de trigo  
Pimentón  
Ajo, sal y pimienta  
CONTIENE GLUTEN

White beans  
1/4 partridge  
Tomato  
Oil  
Onions  
Wheat flour  
Paprika  
Garlic, salt and pepper  
CONTAINS GLUTEN



*Perdiz a la toledana y estofada*  
*Pickled partridge*



23,00 €

1 perdiz  
Vinagre de manzana (sulfitos)  
Cebolla  
Puerro  
Ajos, pimienta  
Aceite de oliva virgen extra  
Laurel  
Tomillo  
Sal  
SIN GLUTEN

1 partridge  
Apple vinager  
Onion  
Leek  
Garlics, pepper  
Extra virgin olive oil  
Bay  
Thyme  
Salt  
GLUTEN FREE



*Codornices en escabeche*  
*Pickled quail*



19,00 €

2 codornices  
Vinagre de manzana (sulfitos)  
Cebolla  
Puerro  
Ajos, pimienta  
Aceite de oliva virgen extra  
Laurel  
Tomillo  
Sal  
SIN GLUTEN

2 quails  
Apple vinager  
Onion  
Leek  
Garlics, pepper  
Extra virgin olive oil  
Bay  
Thyme  
Salt  
GLUTEN FREE



*Callos con garbanzos "Lo Nuestro"*  
*"Lo Nuestro" style tripe with chickpeas*



**17,00 €**

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Callos de vacuno | Bovine tripe     |
| Garbanzos        | Chickpeas        |
| Morro de cerdo   | Pork cheek       |
| Chorizo          | Sausage          |
| Pimentón         | Pepper           |
| Sal              | Salt             |
| Ajo              | Garlic           |
| Manteca de cerdo | Animal butter    |
| PUEDE CONTENER   | MAY CONTAIN      |
| TRAZAS DE GLUTEN | TRACES OF GLUTEN |

## *Fabada "Lo Nuestro"*

*Asturian stew*



**17,00 €**

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| Alubias blancas   | White beans       |
| Chorizo           | Sausage           |
| Morcilla          | Black pudding     |
| Panceta de cerdo  | Bacon             |
| Sal, aceite       | Salt, oil         |
| Harina de trigo   | Wheat flour       |
| Tomate            | Tomato            |
| Pimentón, cebolla | Paprika, onion    |
| Ajo y pimienta    | Garlic and pepper |
| CONTIENE GLUTEN   | CONTAINS GLUTEN   |

*Cocido toledano*  
*Stew from Toledo*



**19,00 €**

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Garbanzos           | Chickpeas         |
| Morcillo de ternera | Shank of beef     |
| Jamón               | Ham               |
| Pollo               | Chicken           |
| Tocino              | Bacon             |
| Zanahoria           | Carrot            |
| Col                 | Cabbage           |
| Caldo y fideos      | Broth and noodles |

# SUGERENCIAS DEL CHEF

CHEF'S SUGGESTIONS

## ENTRANTE

## STARTER

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Ensalada "Lo Nuestro"</b><br><i>(Pimientos rojos asados, ventresca de atún, huevo rallado)</i><br><i>Roasted red pepper salad, tuna belly and grated egg</i>   | <b>16,00 €</b> |
| <b>Ensalada de vegetales con flores de queso manchego</b><br><i>Salad of vegetables with florets of Manchego cheese</i>   | <b>15,00 €</b> |
| <b>Ensalada Manchega</b><br><i>(Tomate natural, queso manchego, finas hierbas, AOVE)</i><br><i>Natural tomato salad, Manchego cheese, fine herbs, EVOO</i>  | <b>14,00 €</b> |
| <b>Picadillo de ciervo de los Montes de Toledo con setas</b><br><i>Minced venison from Toledo Mountains, with mushrooms</i>   | <b>17,00 €</b> |
| <b>Pimientos rellenos de bacalao</b><br><i>Pepper stuffed with cod fish</i>   | <b>17,00 €</b> |
| <b>Surtido de tapas "Lo nuestro" (8 unidades)</b><br><i>(tortilla, jamón, queso, paté de perdiz, salchichón de ciervo, chorizo de ciervo, queso manchego, picadillo de matanza)</i><br><i>Assortmen of "Lo Nuestro" tapas (8 articles)</i><br><i>(omelette, ham, cheese, partridge pâté, venison sausage spicy venison sausage, Manchego cheese, minced pork)</i> | <b>16,00 €</b> |

## PRINCIPAL

## MAIN COURSE

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Albóndigas de ciervo</b><br><i>carne de ciervo, champiñon, zanahoria, cebolla, ajo, especias y aceite de oliva virgen</i><br><i>Deer meatballs</i><br><i>Deer meat, mushroom, carrot, onion, garlic, spices and olive oil</i> | <b>17,00 €</b> |
| <b>Carcamusas toledanas</b><br><i>magro de cerdo, tomate, guisantes, jamón y embutidos</i><br><i>Toledo carcamusas</i><br><i>(Pork stewed with sausage, ham, tomato sauce and peas)</i>  | <b>17,00 €</b> |
| <b>Perdiz de los Montes de Toledo a la Toledana estofada</b><br><i>Stewed partridge from the Toledo Mountains</i>  | <b>23,00 €</b> |
| <b>Costillar asado</b><br><i>Costillar asado</i>   | <b>21,00 €</b> |
| <b>Estofado de ciervo</b><br><i>lomo de ciervo, cebolla, vino, especias</i><br><i>Venison stew</i><br><i>loin of venison, onion, wine and spices</i>   | <b>17,00 €</b> |
| <b>Ternera guisada</b><br><i>Beef stew</i>   | <b>17,00 €</b> |
| <b>Bacalao al ajo pimentón</b><br><i>Cod fish with garlic and paprika</i>  | <b>19,00 €</b> |

## POSTRES

## DESSERT

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Surtido de dulces manchegos</b><br><i>mazapanes y mantecados típicos de la zona</i><br><i>Assortment of Manchego sweets</i> | <b>6,50 €</b> |
| <b>Tarta especial de la casa</b><br><i>Special homemade cake</i>   | <b>6,50 €</b> |

# MENÚ INFANTIL

## PRIMEROS

### FIRST COURSES

Macarrones con tomate

Tallarines a la carbonara

*(pasta, bacon, nata líquida y especias)*

Spaguetti bolognesa

*(pasta, tomate, carne picada, cebolla y especias)*

Macaroni with tomato

Tagliatelle a la carbonara

*(pasta, bacon, liquid cream and spices)*

Spaghetti bolognese

*(pasta, tomato, minced meat, onion and spices)*

## SEGUNDOS

### SECOND COURSES

Tortilla de patatas

*(patatas, huevos, aceite de oliva virgen y sal)*

Albóndigas a la jardinera

*(carne picada, guisantes, zanahoria y cebolla)*

Ternera guisada

Croquetas de jamón artesanas

Potato omelette

*(potatoes, eggs, virgin olive oil and salt)*

Gardener's meatballs

*(minced meat, peas, carrot and onion)*

Incluye

Included

No incluye

Not included

Postre y Agua mineral pequeña o Zumo

Dessert y small bottle of mineral water or fruit juice

Refrescos

Soft drinks

Precio

Price

**19,00 €**

Menores de 14 años

Children below 14

# MENÚ VEGETARIANO

VEGETARIAN MENU

## PRIMEROS

a elegir

### FIRST COURSES

one to choose

Ensalada de vegetales

Gazpacho natural

Ensalada italiana

*queso y tomate*

Pote manchego

*de pimientos rojos*

Vegetables salad

Gazpacho natural  
*(cold vegetable soup)*

Italian salad

*tomato, cheese and oregano*

## SEGUNDOS

a elegir

### SECOND COURSES

one to choose

Tortilla española

*con pisto manchego*

Paella de verduras

*(Guisantes, alcachofa, zanahoria, pimiento verde y rojo, setas variadas, espinacas, calabacín, coliflor y cebolla)*

Pasta con tomate y orégano

Spanish omelette

*with vegetables stew*

Vegetable paella

*(Peas, artichoke, carrot, green and red pepper, assorted mushrooms, spinach, zucchini, cauliflower and onion)*

Pasta with tomato sauce

Incluye

Included

1 Bebida

(Agua mineral, Zumo o Copa de vino)

1 drink (a bottle of mineral water, a fruit juice or a glass of wine)

No incluye

Not included

Postre

Dessert

Precio

Price

**26,00 €**



*Rabo de toro*  
*Bovine's tail stewed*



SIN GLUTEN | GLUTEN FREE

**23,00 €**



# CARTA DE BEBIDAS

DRINKS CARTE

|  |         |
|--|---------|
| Agua mineral 1,5 l.<br><i>Mineral water 1,5 l.</i>                                   | 4,50 €  |
| Agua mineral 1/2 l.<br><i>Mineral water 1/2 l.</i>                                   | 3,50 €  |
| Agua con gas<br><i>Sparkling water</i>   | 3,50 €  |
| Refrescos<br><i>Soft drinks</i>  | 4,00 €  |
| Cerveza artesana "Lo Nuestro"<br><i>"Lo Nuestro" craft beers</i>                     | 5,00 €  |
| Cervezas artesanas de Toledo<br><i>Toledo craft beers</i>                            | 5,00 €  |
| Cervezas artesanas de Toledo especiales<br><i>Special Toledo craft beers</i>         | 6,00 €  |
| Cerveza nacional<br><i>National beer</i>   | 3,50 €  |
| Cerveza nacional sin alcohol<br><i>Alcohol-free national beer</i>                    | 4,00 €  |
| Copa de vino "Lo Nuestro" - pequeña -<br><i>Glass of "Lo Nuestro" wine - small -</i> | 3,50 €  |
| Copa de vino "Lo Nuestro" - grande -<br><i>Glass of "Lo Nuestro" wine - large -</i>  | 4,50 €  |
| Sangría - jarra grande -<br><i>Sangría - large jug -</i>                             | 18,00 € |
| Sangría - copa -<br><i>Sangría - glass -</i>   | 5,50 €  |
| Batidos de frutas naturales (smoothies)<br><i>Fresh fruit smoothies</i>              | 5,00 €  |

## TINTO

RED WINE

|                              |                                   |       |
|------------------------------|-----------------------------------|-------|
| D. O.<br>La Mancha           | San Martineño                     | 20 €  |
|                              | Martue Syrah                      | 25 €  |
|                              | Pago del Vicario 50-50            | 20 €  |
|                              | Pago del Vicario "Penta"          | 20 €  |
|                              | Finca la Estacada Roble           | 18 €  |
|                              | Finca la Estacada Crianza         | 20 €  |
|                              | Corpus del Muni                   | 20 €  |
| D. O. C.<br>Rioja            | Macán Clasico 2020 (Vega Sicilia) | 75 €  |
|                              | Arabarte Crianza                  | 20 €  |
|                              | Luis Cañas Crianza                | 22 €  |
|                              | Luis Cañas Reserva                | 28 €  |
|                              | Luis Cañas Reserva Familia        | 32 €  |
|                              | Faustino V                        | 20 €  |
|                              | Faustino I Gran Reserva           | 40 €  |
|                              | Marqués de Murrieta Reserva       | 48 €  |
| Ramón Bilbao Crianza         | 22 €                              |       |
| D. O.<br>Ribera del<br>Duero | Portia Roble                      | 22 €  |
|                              | Portia Crianza                    | 28 €  |
|                              | Emilio Moro                       | 30 €  |
|                              | Vega Sicilia "Valbuena"           | 295 € |
|                              | Vega Sicilia Único                | 450 € |

# CARTA DE VINOS

WINE CARTE

## BLANCO

WHITE WINE

|                    |                          |      |
|--------------------|--------------------------|------|
| D. O.<br>La Mancha | Corpus del Muni          | 18 € |
|                    | Blanco de Nieva          | 20 € |
|                    | Pie Franco               | 22 € |
| D. O. Rueda        | Dominio de la Granadilla | 20 € |
| D. O.<br>Albariño  | Agnus Dei                | 22 € |
|                    | Bicos                    | 22 € |
|                    | Martín Códax             | 28 € |

## ROSADO

ROSÉ WINE

|                |      |
|----------------|------|
| Quinta de Aves | 18 € |
| Petit Verdot   | 22 € |

## CAVAS

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Freixenet "Brut Barroco"    | 29 € |
| Freixenet "Blanc de Blancs" | 28 € |

## CHAMPAGNE

|              |      |
|--------------|------|
| Moët Chandon | 65 € |
|--------------|------|

*JAUME SERRA*

*Cava brut*

*JP. CHENET*

*rosado espumoso*



12 €



22 €



*Tapería & Restaurante*

# *Lo Nuestro...*

Calle San Juan de Dios, 7  
45002 Toledo  
Teléfono 925 25 17 80

RESERVAS: 699 240 741