

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



SUGERENCIA DEL CHEF

CHEF'S SUGGESTION

Arroz Meloso con Perdiz *Rice with Partridge*



22,00 €

Arroz	Rice
Perdiz	Partridge
Tomate	Tomato
Cebolla	Onion
Ajo	Garlic
Zanahoria	Carrot
Vino Tinto	Red Wine
Especias	Spices
SIN GLUTEN	GLUTEN FREE



PARA PICAR



Carcamusas Toledanas
Lo Nuestro...

17,00 €



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 <i>Deer sausage</i>	18,00 €	Bacalao al ajo pimentón <i>Cod fish stewed with tomato, red pepper, garlicks and olive oil</i>	19,00 €
Chorizo de Ciervo <i>Deer paprika sausage</i>	18,00 €	Codillo Asado <i>Roasted knuckle</i>	23,00 €
Morcilla de Ciervo <i>Deer black pudding</i>	18,00 €	Rabo de Toro <i>Stewed oxtail</i>	23,00 €
Jamón Ibérico <i>Iberian ham</i>	20,00 €	Carrilladas al VinoTinto <i>Cheek of iberian pork stewed in red wine</i>	17,00 €
Queso Manchego <i>Manchego cheese</i>	18,00 €	Migas Manchegas <i>Crumbs from La Mancha</i>	12,00 €
Albóndigas de ciervo <i>Deer meatballs</i>	17,00 €	Pote Manchego <i>Roasted red peppers, garlic, cumin, oil, vinegar, salt and grated egg</i>	16,00 €
Callos <i>Madrid style tripes</i>	17,00 €	Pisto Manchego con Huevo <i>Ratatouille with fried egg</i>	16,00 €
Estofado de Ciervo <i>Deer stewed</i>	17,00 €	Espaguetis Boloñesa	16,00 €
Carcamusas Toledanas <i>Toledo carcamusas (local dish)</i>	17,00 €	Espaguetis Carbonara	16,00 €
Tortilla de Patata <i>Spanish omelette</i>	17,00 €	Macarrones con Tomate	16,00 €
Caldo Casero <i>Homemade stock</i>	7,50 €	Ración de Pan <i>Portion of bread</i>	1,75 €
Gazpacho <i>Gazpacho soup</i>	8,50 €		
Delicias de Calamar <i>Squid delights</i>	15,00 €		

NUESTRAS TOSTAS

"TOSTAS"

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

Migas manchegas
(bread crumbs, paprika, ham, sausage, garlicks 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 garlicks 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

NUESTROS PLATOS

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



NUESTROS PLATOS

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

NUESTROS PLATOS

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

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

PRINCIPAL

MAIN COURSE

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

POSTRES

DESSERT

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

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

Fingers de pollo

Delicias de Calamar

Potato omelette

(potatoes, eggs, virgin olive oil and salt)

Gardener's meatballs

(minced meat, peas, carrot and onion)

Stewed beef

Artisan ham croquettes

Fried chicken fingers

Squid delights

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

TINTO

RED WINE

D. O. La Mancha	El Último Lobo	22 €
	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. Rioja	El Linze	35 €
	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 €
D. O. Ribera del Duero	Marqués de Murrieta Reserva	48 €
	Ramón Bilbao Crianza	22 €
	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. La Mancha	Corpus del Muni	18 €
	Blanco de Nieva	20 €
	Pie Franco	22 €
D. O. Rueda	Dominio de la Granadilla	20 €
D. O. 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

Moet Chandon	65 €
--------------	------

JAUME SERRA
Cava brut

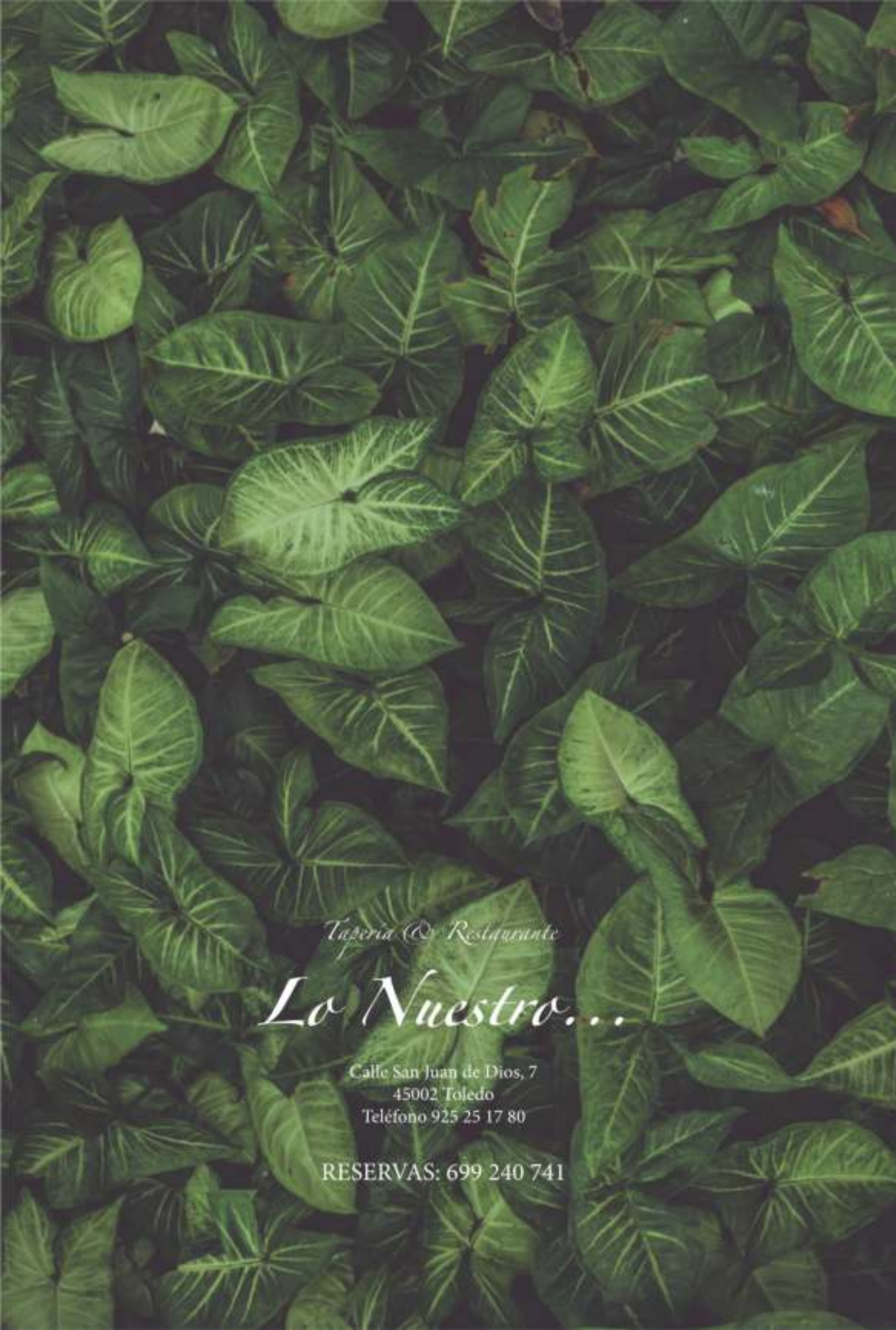
JP. CHENET
rosado espumoso



12 €



22 €



Tapería & Restaurante

Lo Nuestro...

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

RESERVAS: 699 240 741