

Tapería & Restaurante
La 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

PARA PICAR



Carcamusas Toledanas

Lo Nuestro...

18,00 €



Huevos Estrellados

Lo Nuestro...

16,00 €

*Con Jamón, Suplemento +2€



Patatas Bravas Caseras

Lo Nuestro...

16,00 €



Tabla de Quesos

Lo Nuestro...

9,50 €*

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

* por persona



Torreznos Artesanos

Lo Nuestro...

9,00 €



Croquetas

Lo Nuestro...

19,00 €

Jamón Ibérico
Rabo de Toro
Ciervo
Boletus

RACIÓN 8 UNIDADES (SURTIDAS O A ELEGIR)

NUESTRAS RACIONES

PLATES

Salchichón de Ciervo 19,00 €
Deer sausage

Chorizo de Ciervo 19,00 €
Deer paprika sausage

Morcilla de Ciervo 19,00 €
Deer black pudding

Jamón Ibérico 22,00 €
Iberian ham

Queso Manchego 20,00 €
Manchego cheese

Albóndigas de ciervo 18,00 €
Deer meatballs

Callos 18,00 €
Madrid style tripes

Estofado de Ciervo 18,00 €
Deer stewed

Carcamusas Toledanas 18,00 €
Toledo carcamusas (local dish)

Tortilla de Patata 19,00 €
Spanish omelette

Gazpacho 9,50 €
Gazpacho soup

Delicias de Calamar 16,00 €
Squid delights

Bacalao al ajo 22,00 €
pimentón

Cod fish stewed with tomato, red pepper, garlics and olive oil

Codillo Asado 24,00 €
Roasted knuckle

Rabo de Toro 25,00 €
Stewed oxtail

Carrilladas al VinoTinto 18,00 €
Cheek of iberian pork stewed in red wine

Migas Manchegas 14,00 €
Crumbs from La Mancha

Pote Manchego 17,00 €
Roasted red peppers, garlic, cumin, oil, vinegar, salt and grated egg

Pisto Manchego con Huevo 16,00 €
Ratatouille with fried egg

Espaguetis Boloñesa 16,00 €

Espaguetis Carbonara 16,00 €

Macarrones con Tomate 16,00 €

Ración de Pan 1,75 €
Portion of bread

NUESTRAS TOSTAS

"TOSTAS"

Jamón con tomate 14,00 €
Iberian ham, tomato and olive oil

Queso Manchego con mermelada de naranja 14,00 €
Manchego cheese and orange sauce

Picadillo de Ciervo y Setas sobre mermelada de cerveza "Domus" 14,00 €
Chopped deer and mushrooms over beer's marmalade "Domus"

Pisto Manchego con Huevo Frito 14,00 €
Ratatouille with fried egg

Carcamusas Toledanas 14,00 €
Toledo carcamusas (Pork stewed with sausage, ham, tomato sauce and peas)

Ciervo estofado en salsa Toledana 14,00 €
Deer stewed in Toledan sauce

Morcilla con mermelada de frutos rojos 14,00 €
Black pudding and red fruits sauce

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

35,00 €

I.V.A. incluido

I.V.A. included

MENÚ DEGUSTACIÓN

TASTING MENU

PARA 2 PERSONAS / FOR 2 PERSONS

Maridaje de vinos Lo Nuestro (2 botellas) / Wine pairing (2 bottles)

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

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 (2 botellas),
agua y pan

Bread, water and wine pairing (2 bottles)

Precio
Price

45,00 € 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

40,00 €

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

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

30,00 €

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

20,00 €

Menores de 14 años
Children below 14

SUGERENCIAS DEL CHEF

CHEF'S SUGGESTIONS

ENTRANTE

STARTER

Ensalada "Lo Nuestro"	17,00 €
<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	17,00 €
<i>Salad of vegetables with florets of Manchego cheese</i>	
Ensalada Manchega	17,00 €
<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	18,00 €
<i>Minced venison from Toledo Mountains, with mushrooms</i>	
Pimientos rellenos de bacalao	18,00 €
<i>Pepper stuffed with cod fish</i>	
Surtido de tapas "Lo nuestro" (8 unidades)	17,00 €
<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	18,00 €
<i>carne de ciervo, champiñon, 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	18,00 €
<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	25,00 €
<i>Stewed partridge from the Toledo Mountains</i>	
Costillar asado	24,00 €
<i>Costillar asado</i>	
Estofado de ciervo	18,00 €
<i>lomo de ciervo, cebolla, vino, especias</i> <i>Venison stew</i> <i>loin of venison, onion, wine and spices</i>	
Ternera guisada	18,00 €
<i>Beef stew</i>	
Bacalao al ajo pimentón	22,00 €
<i>Cod fish with garlic and paprika</i>	

POSTRES

DESSERT

Surtido de dulces manchegos	7,50 €
<i>mazapanes y mantecados típicos de la zona</i> <i>Assortment of Manchego sweets</i>	
Tartas Caseras	7,50 €
<i>(Manzana, queso manchego, chocolate, San Marcos)</i> <i>Homemade cakes</i>	

SUGERENCIA DEL CHEF

CHEF'S SUGGESTION

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



23,00 €

Arroz

Rice

Ciervo

Deer

Tomate

Tomato

Cebolla

Onion

Ajo

Garlic

Espicias de monte

Bush spices

SIN GLUTEN

GLUTEN FREE



Langostinos al Ajillo
Garlic Prawns



16,00 €

Langostinos
Ajos
AOVE
Vino Blanco
Guindilla
Perejil

Prawns
Garlic
Extra virgin olive oil
White wine
Chili pepper
Parsley



SIN GLUTEN

GLUTEN FREE

NUESTROS PLATOS

Perdiz a la toledana y estofada *Pickled partridge*



¡PRECAUCIÓN!
PRODUCTO DE CAZA
PUEDE CONTENER PEQUEÑOS
FRAGMENTOS DE MUNICIÓN
DE PLOMO

CAUTION!
HUNTING PRODUCT.
MAY CONTAIN SMALL
LEAD FRAGMENTS

25,00 €

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

Judías con perdiz *White beans with partridge*



18,00 €

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

Callos con garbanzos “Lo Nuestro”
“Lo Nuestro” style tripe with chickpeas



18,00 €

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

NUESTROS PLATOS

Codillo asado *Roasted pork knuckle*



24,00 €

Jamón de cerdo

Sal

Azúcar caramelizada

Especias

Puede contener trazas de soja

SIN GLUTEN

SIN LACTOSA

Pork ham

Salt

Caramelized sugar

Spices

May contain soy

Gluten-free

Lactose-free



NUESTROS PLATOS

Cocido a la toledana

(un solo vuelco)

Stew from Toledo
(one course)



20,00 €

Garbanzos
Morcillo de ternera
Jamón
Pollo
Tocino
Zanahoria
Col
Caldo y fideos

Chickpeas
Shank of beef
Ham
Chicken
Bacon
Carrot
Cabbage
Broth and noodles

Fabada "Lo Nuestro"

Asturian stew



18,00 €

Alubias blancas
Chorizo
Morcilla
Panceta de cerdo
Sal, aceite
Harina de trigo
Tomate
Pimentón, cebolla
Ajo y pimienta
CONTIENE GLUTEN

White beans
Sausage
Black pudding
Bacon
Salt, oil
Wheat flour
Tomato
Paprika, onion
Garlic and pepper
CONTAINS GLUTEN

NUESTROS PLATOS

Rabo de toro *Bovine's tail stewed*



25,00 €

SIN GLUTEN | GLUTEN FREE



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>	4,50 €
Refrescos <i>Soft drinks</i>	4,50 €
Cerveza artesana "Lo Nuestro" <i>"Lo Nuestro" craft beers</i>	6,00 €
Cervezas artesanas de Toledo <i>Toledo craft beers</i>	6,00 €
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>	4,50 €
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>	19,00 €
Sangría – copa – <i>Sangría – glass –</i>	5,50 €
Batidos de frutas naturales (smoothies) <i>Fresh fruit smoothies</i>	5,50 €
Zumo de naranja natural <i>Fresh orange juice</i>	5,50 €

CARTA DE VINOS

WINECARTE

TINTO

RED WINE

	BODEGA PROPIA " <i>Lo Nuestro...</i> "	20 €
D. O. La Mancha	El Último Lobo	22 €
	San Martineño	20 €
	Martue Syrah	25 €
	Pago del Vicario 50-50	22 €
	Pago del Vicario "Penta"	20 €
	Finca la Estacada Roble	18 €
	Finca la Estacada Crianza	20 €
	Corpus del Muni	20 €
	El Linze	35 €
D. O. C. Rioja	Macán Clasico 2020 (Vega Sicilia)	75 €
	Luis Cañas Crianza	23 €
	Luis Cañas Reserva	29 €
	Luis Cañas Reserva Familia	33 €
	Faustino V	20 €
	Faustino I Gran Reserva	40 €
	Marqués de Murrieta Reserva	48 €
	Ramón Bilbao Crianza	23 €
D. O. Ribera del Duero	Pago de los Capellanes Roble	22 €
	Cantamuda Roble	22 €
	Cantamuda Crianza	28 €
	Emilio Moro	35 €
	Vega Sicilia "Valbuena"	300 €
	Vega Sicilia Único	490 €

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. Albariño	Lolo	23 €
	Paco & Lola	27 €
	Martín Códax	29 €

ROSADO

ROSÉ WINE

Quinta de Aves	20 €
Petit Verdot	22 €

CAVAS

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

CHAMPAGNE

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

JAUME SERRA
Cava brut

CODORNÍU
Brut Cava



12 €



22 €