

Tapería & Restaurante La Nuestro...

Calle San Juan de Dios, 7
45002 Toledo
Teléfono 925251780



BIENVENIDOS A:

Tapería & Restaurante
La Nuestro...

Gracias por su visita

NUESTRAS RACIONES PLATES

Salchichón de Ciervo 13,00 €
Deer Sausage

Chorizo de Ciervo 13,00 €
Deer Paprika Sausage

Morcilla de Ciervo 13,00 €
Deer Black Pudding

Jamón Ibérico 14,00 €
Iberian Ham

Queso Manchego 13,00 €
Manchego Cheese

Albóndigas 13,00 €
Meat Balls

Callos 13,00 €
Madrid Style Tripes

Estofado de Ciervo 13,00 €
Deer Stewed

Carcamusas Toledanas 13,00 €
Toledo Carcamusas (local dish)

Bacalao al ajo pimentón 14,00 €
*Cod fish stewed with tomato,
red pepper, garlicks and olive oil*

Tortilla de Patata 13,00 €
Spanish Omelette

Caldo Casero 4,00 €
Homemade Stock

Gazpacho 5,00 €
Gazpacho Soup

Codillo Asado 18,00 €
Roasted Knuckle

Rabo de Toro 19,00 €
Stewed Oxtail

Carrilladas al Vino Tinto 13,00 €
Cheek of Iberian pork stewed in red wine

Caracoles Manchegos 12,00 €
Manchego Snail (Natural 100%)

Migas Manchegas 7,50 €
Crumbs from La Mancha

NUESTRAS TOSTAS “TOSTAS”

Salmorejo con Aceite de Oliva 7,00 €
Salmorejo and Olive Oil

Jamón con tumaca 8,00 €
Iberian Ham, Tomato and Olive Oil

Queso Manchego 8,00 €
con crema de naranja
Manchego Cheese and orange sauce

Morcilla con crema de frutos rojos 8,00 €
Black Pudding and Red Fruits Sauce

Carcamusas Toledanas 9,00 €
*Toledo Carcamusas (Pork stewed
with sausage, ham,
tomato sauce and peas)*

Ciervo estofado en salsa Toledana 9,00 €
Deer stewed in Toledan sauce

Picadillo de Ciervo y Setas 9,00 €
sobre mermelada de cerveza “Domus”
*Chopped Deer and Mushrooms
over Beer’s marmalade “Domus”*

Tapería Lo Nuestro...

Menú Especial - Special Menu

Entrante

Starter

a elegir – one to choose

Gazpacho Natural

Sopa Castellana

Castilian Soup

Caldo de verduras, ajos, jamón, chorizo, pimentón, azafrán, aceite de oliva virgen extra, huevo y pan
Vegetables stock, garlicks, ham, sausage, bread, extra virgin olive oil, egg, paprika

Migas Manchegas

Miga de pan, aceite, ajos, pimentón, embutidos y uvas pasas
Bread crumbs, paprika, ham, sausage, garlicks and raisin grapes

Pote Manchego

Pimientos rojos asados, ajo, comino, aceite, vinagre, sal, huevo picado

Plato Principal

Main Course

a elegir – one to choose

Perdíz a la Toledana

Partridge cooked in Toledo style

1 perdíz roja, cebolla, ajo, laurel, puerro, zanahoria, vino blanco, vinagre de manzana, pimienta, tomillo y sal.
1 partridge, onion, leek, bay, carrot, white wine, apple vinegar, pepper, thyme, sal

Rabo de Toro al vino tinto

Bovine's Tail Stewed

Carcamusas Toledanas

Carrilladas al vino tinto

Incluye / *Included*

Botella de vino tinto Mederaño, pan y postre
Bottle of red wine Mederaño, bread and dessert

Precio / Price: 25 €

Tapería Lo Nuestro...

2
Personas

Menú Degustación *Tasting Menú*

2
Persons

Entrantes *Starters*

Surtido de Tapas *Selection of tapas*

Pan con tomate untado / *Over bread slices spread with tomato*

Tortilla / *Spanish omelette*

Paté de perdiz de monte / *Partridge paté*

Jamón / *Iberian ham*

Chorizo / *Iberian sausage*

Morcilla / *Deer black pudding*

Salchichón de venado

Flor de queso manchego / *Manchego cheese*

**Incluye
Maridaje
de Vinos**

Migas Manchegas *Migas Manchegas*

Bread crumbs, sausage, ham, paprika, olive oil, garlicks and raisins grapes

Principal *First Main Course*

Pimientos rellenos de bacalao

Peppers stuffed with Cod fish

Platos Fuertes *Second Main Course*

Perdiz roja montes Toledo (entera)

Pickled Partridge

Partridge, apple vinegar, onion, leek, garlicks, pepper, extra virgin olive oil, bay thyme and salt

Venado *Estofado Deer Stewed*

Onions, garlicks and spices

Rabo de Toro *Bovine's Tail Stewed*

Onions, carrots, garlicks, tomato, olive oil, wine and spices

Postres *Dessert*

Dulces Manchegos

Traditional Sweets from Toledo

Surtidos *Marzipan and "Mantecados"*

Vinos de Castilla La Mancha (Mederaño)

Agua y Pan

Bread, water and Castillian Wine are included

35 €

por persona
I.V.A. included
for person
I.V.A. included

Tapería Lo Nuestro...

Menú Lo Nuestro

Entrante *Starter*

Migas Manchegas

*Bread crumbs, sausage, ham, paprika, olive oil,
garlics and raisins grapes*

Principal *First Main Course*

Pimientos rellenos de bacalao

Peppers stuffed with Cod fish

Plato Fuerte *Second Main Course*

a elegir – one to choose

Albóndigas de ciervo

Carne de ciervo, champiñon, zanahoria, cebolla, ajo, especias y aceite de oliva virgen

Estofado de Ciervo *Deer Stewed*

onions, garlics and spices

Carcamusas Toledanas

Pork stewed with sausage, ham, tomato sauce and peas

Carrilladas al vino tinto

Cheek of iberian pork stewed in red wine

Postres *Dessert*

Dulces Manchegos o Fruta del tiempo

*Traditional Sweets from Toledo
or Natural Fruits*

**Incluye bebida y Pan*

**Bread and drinks are included*

30 €

*I.V.A. included
I.V.A. included*

Judías con Perdiz

White Beans with Partridge

13,00 €



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

Judías con Codorniz

White Beans with Quail

12,00 €



Judías blancas

1/2 Codorniz

Tomate

Aceite

Cebolla

Harina de trigo

Pimentón

Ajo, sal y pimienta

CONTIENE GLUTEN

White Beans

1/2 Quail

Tomato

Oil

Onions

Wheat flour

Paprika

Garlic, salt and pepper

CONTAINS GLUTEN

Perdiz a la Toledana y Estofada

Pickled Partridge

19,00 €



1 Perdiz

Vinagre de manzana (sulfitos)

Cebolla

Puerro

Ajos, pimienta

Aceite de Oliva virgen extra

Laurel

Tomillo

Sal

1 Partridge

Apple vinager

Onion

Leek

Garlics, pepper

Extra virgin Olive Oil

Bay

Thyme

Salt

Codornices en Escabeche

Pickled Quail

15,00 €



2 Codornices
Vinagre de manzana (sulfitos)
Cebolla
Puerro
Ajos, pimienta
Aceite de Oliva virgen extra
Laurel
Tomillo
Sal

2 Quails
Apple vinegar
Onion
Leek
Garlics, pepper
Extra virgin Olive Oil
Bay
Thyme
Salt

Callos Estilo "Lo Nuestro"

"Lo Nuestro" Style Tripe

13,00 €



Callos de vacuno

Morro de cerdo

Chorizo

Pimentón

Sal

Ajo

Manteca de cerdo

PUEDE CONTENER TRAZAS DE GLUTEN

Bovine tripe

Pork cheek

Sausage

Pepper

Salt

Garlic

Animal butter

MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN

Fabada "Lo Nuestro"

Asturian Stew

12,00 €



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

Cocido Toledano *Stew from Toledo*

14,00 €



Garbanzos

Morcillo de ternera

Jamón

Pollo

Tocino

Zanahoria

Col

Caldo y fideos

Chickpeas

Shank of beef

Ham

Chicken

Bacon

Carrot

Cabbage

Broth and noodles

La Nuestr... *take away*

Paellas

Paella de MARISCO

Paella de arroz con cigala, gamba langostinera, mejillones, guisantes y pimiento.

SEAFOOD PAELLA

Scampi, squid, prawns, mussels, peas and sweet pepper.

PAELLA AUX FRUITS DE MER

Langoustine, calamar, grosse crevette, moules, petits pois et poivron.

PAELLA DI FRUTTI DI MARE

Scampi, calamari, gamberoni, cozze, piselli e peperoni.

MEERESFRÜCHTE-PAELLA

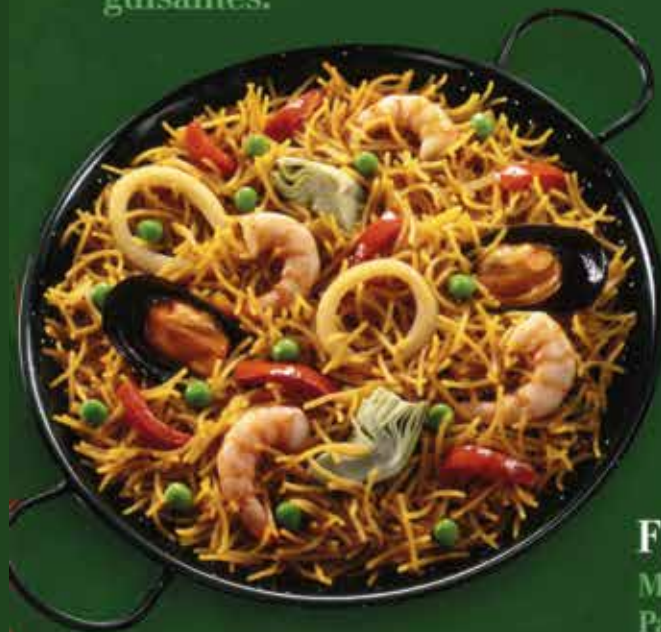
Kaisergranat, Tintenfisch, Langostinogarnelen, Miesmuscheln, Erbsen und Paprika.

15,00 € I.V.A. incluido
I.V.A. included



FIDEUÁ DE MARISCO

Fideuá con mejillones, gambas, calamar, pimiento, alcachofas y guisantes.



SEAFOOD FIDEUÀ

Mussels, prawns, squid, sweet pepper, artichoke hearts and peas.

FIDEUÀ AUX FRUITS DE MER

Moules, crevettes, calamar, poivron, artichauts et petit pois.

FIDEUÀ DI FRUTTI DI MARE

Cozze, gamberi, calamari, peperoni, carciofi e piselli.

FIDEUÀ MIT MEERESFRÜCHTEN

Miesmuscheln, Garnelen, Tintenfisch, Paprika, Artischocken und Erbsen.

15,00 € I.V.A. incluido
I.V.A. included

PAELLA DE ARROZ NEGRO

Paella de arroz negro con calamar, mejillones, gambas, tinta de calamar, guisantes, pimiento y alcachofas.



BLACK RICE PAELLA

Squid, mussels, prawns, squid ind, peas, sweet pepper and artichoke hearts.

PAELLA RIZ NOIR

Calamar, moules, crevettes, encre de calamar, petit pois, poivron et artichauts.

PAELLA RISO NERO

Calamari, cozze, gamberi, nero dei calamari, piselli, peperoni e carciofi.

PAELLA SCHWARZER REIS

Tintenfisch, Miesmuscheln, Garnelen, tintenfisch Tinte, Erbsen, Paprika und Artischocken.

15,00 € I.V.A. incluido
I.V.A. included

PAELLA VALENCIANA

Paella de arroz con pollo, judías verdes, garrotones y pimiento.

PAELLA VALENCIANA

Chicken, green beans, carob beans and sweet papper.

PAELLA VALENCIENNE

Poulet, haricots verts, "garrotones" (grosses fèves blanches) et poivron.

PAELLA VALENCIANA

Pollo, fagiolini, fagioli "garrotones" e peperoni..

VALENCIANISCHE PAELLA

Huhn, grünen Bohnen, Johannisbrot und Paprika.



15,00 € I.V.A. incluido
I.V.A. included

PAELLA DE MARISCO PELADO

Paella de marisco, todo pelado, con calamar, gambas, mejillones, pimiento y guisantes.

PAELLA DEL SEÑORITO

Paella with peeled seafood, squid, prawns, mussels, sweet pepper and peas.

PAELLA DEL SEÑORITO

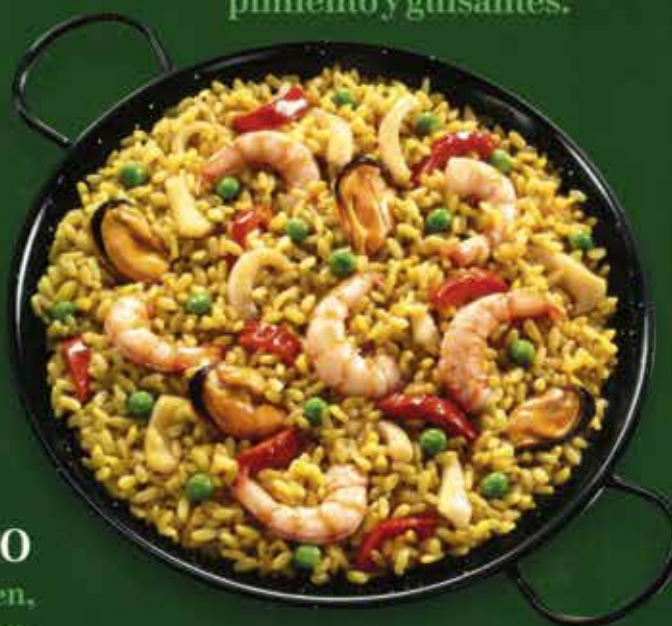
Paella avec fruits de mer decortiqués, calamar, crevettes, moules, poivron et petit pois.

PAELLA DEL SEÑORITO

Paella di frutti de mare: calamari, prawns, cozze, peperoni e piselli.

PAELLA DEL SEÑORITO

Meeresfrüchte Paella: Tintenfisch, Garnelen, Miesmuscheln, Paprika und Erbsen.



15,00 € I.V.A. incluido
I.V.A. included

PAELLA MIXTA

Paella de arroz con pollo, costilla, gamba langostinera, calamar, mejillones, pimiento y guisantes.



MIXED PAELLA

Chicken, spare ribs, prawns, squid, mussels, sweet pepper and peas.

PAELLA MIXTE

Poulet, côtelette, grosse crevette, calamar, moules, poivron et petit pois.

PAELLA MISTA

Pollo, costoletta, gamberi, calamari, cozze, peperoni e piselli.

GEMISCHE PAELLA

Huhn, Rippchen, Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln, Paprika und Erbsen.

15,00 € I.V.A. incluido
I.V.A. included

PAELLA DE VERDURAS

Paella de arroz con alcachofas, judías verdes, habas, guisantes, pimiento, zanahorias y coliflor.



VEGETABLE PAELLA

Artichoke hearts, green beans, broad beans, peas, sweet pepper, carrots and cauliflower.

PAELLA AUX LÉGUMES VERTS

Artichauts, haricots verts, fèves fraîches, petit pois, poivron, carottes et chou-fleur.

PAELLA DI VERDURA

Carciofi, fagiolini, piselli, fave, peperoni, carote e cavolfiori.

GEMÜSE-PAELLA

Artischocken, grünen Bohnen, Saubohnen, Erbsen, Paprika, Karotten und Blumenkohl.

15,00 € I.V.A. incluido
I.V.A. included

SUGERENCIAS DEL CHEF

Chef's suggestions

Entrante Starter

Picadillo de ciervo de los montes de Toledos con setas <i>Minced venison from the Toledo Mountains with mushrooms</i>	12,00 €
Ensalada de vegetales con flores de queso manchego <i>Salad of vegetables with florets of Manchego cheese</i>	9,00 €
Pimientos rellenos de Bacalao <i>Pepper stuffed with Cod fish</i>	13,00 €
Surtido de tapas Lo Nuestro (8 unidades) tortilla, jamón, queso, paté de perdíz, salchichón de ciervo, chorizo de ciervo, queso manchego, picadillo de matanza <i>Assortment of Lo Nuestro tapas (8 articles)</i> <i>omelette, ham, cheese, partridge pâté, venison sausage,</i> <i>spicy venison sausage, Manchego cheese, minced pork</i>	12,00 €

Plato Main course

Albóndigas de ciervo <i>Meatballs deer</i> carne de ciervo, champiñón, zanahoria, cebolla, ajo, especias y aceite de oliva virgen <i>Deer meat, mushroom, carrot, onion, garlic, spices and olive oil</i>	13,00 €
Carcamusas toledanas <i>Toledo carcamusas</i> magro de cerdo, tomate, guisantes, jamón y embutidos <i>lean pork, tomato, peas, ham and charcuterie</i>	13,00 €
Perdíz de los montes de Toledo a la Toledana estofada <i>Stewed partridge from the Toledo Mountains</i>	19,00 €
Costillar asado <i>Costillar asado</i>	16,00 €
Estofado de ciervo <i>Venison stew</i> lomo de ciervo, cebolla, vino y especias <i>loin of venison, onion, wine and spices</i>	13,00 €

Postre Dessert

Surtido de dulces manchegos <i>Assortment of Manchego sweets</i> mazapanes y mantecados típicos de la zona	4,50 €
Tarta especial de la casa <i>Special homemade cake</i>	4,50 €

Tapería Lo Nuestro...

MENÚ INFANTIL

Primeros

First courses

- Macarrones con tomate

- Macaroni with tomato

- Tallarines a la carbonara

(Ingredientes: pasta, bacon, nata líquida y especias)

- Tagliatelle a la carbonara

(Ingredients: pasta, bacon, liquid cream and spices)

- Spaguetti bolognesa

(Ingredientes: pasta, tomate, carne picada, cebolla y especias)

-Spaghetti bolognese

(Ingredients: pasta, tomato, minced meat, onion and spices)

Segundos

Second courses

- Tortilla de patata

(Ingredientes: patatas, huevos, aceite de oliva virgen y sal)

- Potato omelette

(Ingredients: potatoes, eggs, virgin olive oil and salt)

- Albóndigas a la jardinera

(Ingredientes: carne picada, guisantes, zanahoria y cebolla)

- Gardener's meatballs

(Ingredients: minced meat, peas, carrot and onion)

- Ternera guisada

Postre y bebida incluidos

Dessert and drink included

13 €

Menores de 15 años

Children below 15

Tapería Lo Nuestro...

Menú Vegetariano *Vegetarian Menu*

Entrantes - Starters

(a elegir) - (one to choose)

Ensalada de vegetales
Vegetables Salad

Gazpacho Andaluz
Gazpacho Andaluz
(cold vegetables soup)

Ensalada italiana

Queso y tomate
Italian salad
(tomato, cheese and oregano)

Pote Manchego
de pimientos rojos

Segundos - Main Course

(a elegir) - (one to choose)

Tortilla española con pisto
manchego

Spanish omelette with
Vegetables stew

Paella de verduras
Vegetable paella

Pasta con tomate y orégano
Pasta with tomato sauce

18 €

Incluye una bebida
One drink is included

Tapería Lo Nuestro...

Freixenet Italian Rosé

Vino Espumoso



7€

16€



Tapería Lo Nuestro...

Carta de bebidas *Drinks carte*

Agua mineral 1,5 l.	3,50 €
<i>Mineral water 1,5l.</i>	
Agua mineral ½ l.	2,00 €
<i>Mineral water ½l.</i>	
Agua con gas	3,50 €
<i>Sparkling water</i>	
Refrescos	3,50 €
<i>Soft drinks</i>	
Cervezas artesanas Lo Nuestro	4,00 €
<i>Lo Nuestro craft beers</i>	
Cervezas artesanas de Toledo	3,50 €
<i>Toledo craft beers</i>	
Cervezas artesanas de Toledo especiales	4,00 €
<i>Special Toledo craft beers</i>	
Cerveza nacional	2,50 €
<i>National beer</i>	
Cerveza nacional sin alcohol	3,50 €
<i>Alcohol-free national beer</i>	
Copa de Vino de la Tierra Mederaño –pequeña–	2,50 €
<i>Glass of Tierra Mederaño wine -small-</i>	
Copa de Vino de la Tierra Mederaño –grande–	4,00 €
<i>Glass of Tierra Mederaño wine -large-</i>	
Sangría	
Jarra grande	15,00 €
<i>Large jug</i>	
Copa	4,00 €
<i>Glass</i>	
Batidos de frutas naturales (smoothies)	4,50 €
<i>Fresh fruit smoothies</i>	

Carta de vinos *Wine carte*

Tintos *Red Wines*

DO La Mancha

San Martineño Reserva	16 €
Martue Syrah Crianza	22 €
Pago del Vicario 50/50	16 €
Pago del Vicario Tempranillo Barrica	16 €
Reconquista Crianza	16 €
Pago del Vicario Penta	16 €
Mederaño	13 €

DOC Rioja

Luis Cañas Reserva	24 €
Luis Cañas Crianza	16 €
Ramón Bilbao Crianza	16 €
Solar Viejo Crianza	16 €
Solar Viejo Tempranillo	15 €

DO Ribera Del Duero

Valdubón Crianza	18 €
Emilio Moro Crianza	24 €
Valdubón Roble	16 €
Valdubón Tempranillo	15 €
Vega Sicilia Valbuena	150 €

DO Toro

Parlaor	15 €
---------	------

Blancos *White Wines*

DO La Mancha

Reconquista Sauvignon Blanc	15 €
Reconquista Airen	15 €

DO Rueda

Monólogo Verdejo	15 €
------------------	------

DO Rías Baixas

Vionta Albariño	16 €
-----------------	------

Cavas

Freixenet Brut Barroco	25 €
Freixenet Blanc de Blancs	16 €

Champagne

Moet Chandon	45 €
Henri Abelé Brut Traditionnel	35 €

Espumosos y Moscatos *Sparkling Wines and Moscatos*

Todos a 15 € *each product*

Mia Delicate & Sweet Rosado *Rosé*

Mia Fruity & Sweet Blanco *White*

Platinum Pétalos de Rosa y Naranja

Platinum Fresa y Menta

Platinum Violetas y Frutas del Bosque

Platinum Piña y Coco

Platinum Manzana y Amaretto

Platinum Oro

Platinum Plata

Platinum Bronce

Tapería Lo Nuestro...

Henri Abelé Brut Traditionnel

A.O.C. Champagne



10€

35€