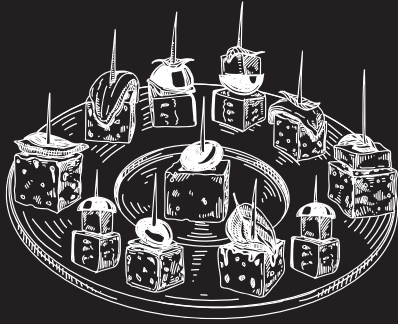


Restaurant | Bistro | Taperia
... die spanische Genusswerkstatt der Wiler Altstadt.



el Pincho
zum wilden Mann...

www.elpincho.ch | nullkommanix.gastro@gmail.com
Tel: 071 911 10 33 | Marktgasse 35, 9500 Wil

Tapas y más

Bienvenidos im El Pincho zum wilden Mann!

Geniessen Sie in entspannter Altstadt-Atmosphäre ein Glas Wein und einige Tapas dazu.
Ohne Stress - ohne Hektik. Zusammensitzen, gutes essen geniessen und gemeinsam lachen.

Und wenn mehr Hunger aufkommt, wird einfach nochmals ein Häppchen
bestellt und die nächste Flasche geöffnet.

Wir setzen voll und ganz auf frische und hausgemachte Produkte. Vom Brot, über die Tapas bis
zu den Saucen stellen wir alles von Grund auf selber her.

Nur unsere herrlichen Embutidos und Käsesorten aus Spanien kaufen wir von ausgewählten
Herstellern direkt in Spanien ein.

Viel Spass und kulinarische Grüsse vom
El Pincho Team

Bienvenidos

Vorspeisen und kalte Tapas

Jamón Ibérico Bellota 100% (1. Kl.) 50g - 4 Jahre gereift	32
Pata Negra - der wohl beste Schinken der Welt. Ibérico-Schweine werden mit Früchten der Steineiche gefüttert - daher der intensive nussige Geschmack. „Bellota“ ist das höchste Qualitätslabel für Ibérico-Schinken	
Jamón Serrano de Trevélez 50g - 2 Jahre gereift	18
Der bekannte Luftgetrocknete Schinken aus Spanien zeichnet sich durch mageres, kaum maseriertes Fleisch aus	
Embutidos Degu-Plättli für zwei Personen	39
Von allem ein Bisschen - Jamón Ibérico und verschiedene andere spanische Embutidos-Spezialitäten - dazu gibt es Oliven, spanische Käsesorten und eingemachte Curry-Zucchetti Dazu passt perfekt eine Portion Pan con Tomates	
Käse Degu-Plättli für zwei Personen	22
Probieren Sie verschiedene spanische Käsesorten und finden Sie Ihren Liebling. Dazu servieren wir einen wunderbaren Feigensenf und Membrillo, eine herrlich-süsse Quittenpaste	
Bikini con Pollo, Chorizo y Crema de Manchego	12
Ein knuspriges Toast-Sandwich mit gebratener Pouletbrust mildem Chorizo und herrlicher Manchego Crema	
Bikini con Salmon y rabano	12
Leckerer gebackener Toast gefüllt mit geräuchtem Lachs und Meerrettichsalsa	
Bikini de Aguacate	10
Ein vegetarischer gefüllter Toast mit frischer Avocado, hausgemachtem Ajvar (Paprika-Chutney) und Manchego Käse Der Toast ist natürlich knusprig ausgebacken - eine absolute Geschmacksexplosion	
Pan con Tomates Geröstetes Hausbrot mit Olivenöl und Tomaten	6
Ensalada Verde	9.5
Knackiges grünes Salatbouquet serviert an unserem hausgemachten French-Dressing Dazu gibt es grüne Oliven und eingemachte Zucchetti und geröstete Kernen	
Aceitunas Spanische Oliven	6
Calabazines caseros Eingemachte Zucchettis	6

Vorspeisen & warme Tapas

Fisch - del mar

- Gambas al ajillo** 16
Crevetten gebraten in Olivenöl mit Knoblauch und Peterli
- Merluza a la Gallega** 17
Saftig pochierter Seehecht nach galizischer Art mit einer leckeren Olivenöl-Knoblauch-Salsa
- Pulpo nach el Pincho Art** 19
Gebratener Pulpo serviert mit einer Apfel-Birnen-Chimichurri
- Zamburiñas a la Plancha** 14
Gebratene Kammuscheln serviert mit einer hausgemachten Salsa

Fleisch - Carne

- Carilleras de Iberico** 19.5
18 Stunden sousvide geschmorte Bäggli vom Pata Negra serviert an einem kräftigen Jus
- Croquetas Ibérico** 12
Kroketten gefüllt mit Spinat, Béchamel und Ibérico-Schinken - natürlich hausgemacht
- Pirates Dog - Mini Hot Dog** 12
Knackiges hausgemachte Poulet-Würstchen im schwarzen Bun mit Eisbergsalat und schmackhaftem Parmesan Espuma.
Wir sind stolzer Sponsor des Baseball Clubs „Wil Devils“ resp. der Mannschaft Eastside Pirates Wil und widmen dieses Tapa dem Club! Mehr Infos findet ihr auf der hintersten Seite der Karte.
- Rabo a la manera de Pablo** 14
Geschmorter Ochenschwanz, zubereitet nach dem Familienrezept von unserem galizischen Koch Pablo - serviert in einem Spinat-Crêpes

Vegetarisch - Vegetariano

- Pimientos de Padrón con sal y Miel** 12
Herbe, grüne Paprikaschoten (nicht scharf) mit Meersalz und etwas Honig
- Tortilla a la manera de la Abuela** 12
Crémige Tortilla nach Grossmutter's Rezept - herrlich!
- Croquetas de Setas** 14
Pilz-Croquetas mit hausgemachtem Rotkraut und gebackem Rosenkohl
- Patatas Aioli** 10
Knackig goldene Pommes Frites mit unserer hausgemachten Aioli-Salsa
-

Pincho-Grillspiese

als Tapa für zwei Gäste zum teilen oder als Hauptgang für eine Person

Grillspiess del Carne a la manera de Lukas 34
Wunderbarer Fleisch-Spiess mit zartem Fleisch vom Thurgauer Apfelschwein und Shitake Pilzen. Perfekt gegrillt für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Grillspiess de Verdura 24
Unser Vegi-Spiess mit buntem Gemüse und Pilzen - Grillspass für unsere vegetarischen Gäste.

Veganes „Planted“-Steak aus Bohnenprotein zum Verdura-Spiess + 17

Unsere Grillspiese können auch als Hauptgangteller bestellt werden. Zum Hauptgangteller stehen folgende Beilagen zur Auswahl:

- Tortilla +12
- Patatas Aioli +10
- Arroz cremoso - El pincho's Crème-Reis verfeinert mit mildem Manchego-Käse +13
- Grüner Salat mit gerösteten Kernen, Curry Zucchetti und Oliven +9.5

Zu jedem Grillspiess servieren wir lila Blumenkohl und Romanesco mit einer Kürbiscrème-Salsa.

Paella-Pfannen

Paella Pollo y Chorizo 37
Die Paella aus Castillia León. Mit zartem Ostschweizer Hühnchen und galizischem Chorizo

Paella Mariscos 43
Aromen aus Galizien: vollgepackt mit Langustinos, Gambas, zartem Pulpo und saftigen Miesmuscheln

Paella mit Gambas 38
Eine Paella für alle die zwar Gambas lieben, aber auf alles andere aus dem Meer verzichten

Paella Verdura 33
Unsere vegetarische/vegane Paella mit buntem Gemüse und Pimientos de Padron.

Eine Paella kann ab 2 Personen bestellt werden.
Wir bereiten jede Paella frisch zu - dies dauert mindestens **30 Minuten**.

Dessert - El dulce final

Crema Catalana	9.5
Der Dessert-Klassiker aus Spanien - frisch gebrannte Crema!	
Caramel Panna Cotta con Crema de Ciruela	13
Karamell Panna Cotta verfeinert mit etwas Rahmliqör und fruchtigem Zwetschgenpüree	
Crema Catalana con Sorbet	13
Katalanische Crème mit einem erfrischenden Sorbet-Topping, eine perfekte Kombination von süß und erfrischend	
Diverse hausgemachte Glace- und Sorbet-Sorten pro Kugel	4.5
- Schokolade-Eis	
- Vanille-Eis	
- Baileys-Zimt Eis	
- Schwarztee-Eis	
- Zitrusorbet	
- Heidelbeersorbet	
mit Sahne	
	+1.5
Glace-Degu Plättli für zwei oder mehr	20
Probieren Sie sechs verschiedene Mini-Glace-Kugeln und erraten Sie die verschiedenen Sorten!	
Wer alle Sorten errät, gewinnt einen Gutschein für ein Glas Wein.	
Affogato al Café	9
Eine Kugel hausgemachtes Vanille-Eis serviert mit einem kräftigen Espresso.	



Wil Devils Baseball-Club

Wir sind stolzer Sponsor des Baseball-Clubs Wil Devils resp. der Mannschaft Eastside Pirates Wil! Die Wil Devils sind der grösste Baseballverein in der Ostschweiz. Ziel des Vereins ist es, den Interessierten diesen Sport näher zu bringen. Der Verein dient zur Förderung des Jugend-, Breiten- und Leistungssports und unterstützt bei der Teilnahme an nationalen und internationalen Wettkämpfen.

Habt ihr Interesse an Baseball? Alle Infos zum Club, den Teams und den Trainings findet ihr auf:

www.wildevils.ch



Wir beziehen alle unsere Fleischprodukte von regionalen Metzgereibetrieben und setzen ausschliesslich auf schweizer Fleischprodukte (Rind, Kalb, Poulet, Schwein und Ente). Ausgenommen von dieser Herkunftsdeklaration sind die spanischen Fleisch-Spezialitäten (Ibérico Schinken, Serrano Schinken, Secreto Ibérico und Chorrizo/Salchichon, Cochinillo)

Fisch- und Meeresfrüchte:
Pulpo: Spanien (Atlantik)
Langoustinos: Vietnam
Mejillones: Spanien (Atlantik)
Zamburiñas: Spanien (Atlantik)
Gambas: Vietnam
Chipirones: Spanien (Atlantik)
Jakobsmuscheln/Zamburiñas: Spanien (Atlantik)
Merluza: Spanien (Atlantik)
Seezunge: Frankreich (Atlantik)

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise dieser Karte sind inkl. MwSt 8.1% zu verstehen.

www.elpincho.ch | nullkommanix.gastro@gmail.com
Tel: 071 911 10 33 | Marktgasse 35, 9500 Wil

follow us on: 