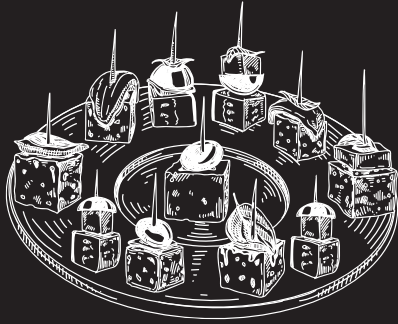


Restaurant | Bistro | Taperia
... die spanische Genusswerkstatt der Wiler Altstadt.



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.	
Salsichon de Búfalo 50g - Salami vom Wasserbüffel	13
Geniessen Sie einen herrlichen Salami vom Wasserbüffel	
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 Tomate!	
Käse Degu-Plättli für zwei Personen	18
Probieren Sie verschiedene spanische Käsesorten und finden Sie Ihren Liebling. Dazu servieren wir einen wunderbaren Feigensenf und Membrillo, eine herrlich-süsse Quittenpaste.	
Bikini Cubano	12
Ein knuspriges Toast-Sandwich mit geschmortem Schweinebraten, gebackenem Käse und Blattsalat	
Bikini con Gambas	12
Leckerer gebackener Toast gefüllt mit einem unwiderstehlichen Crevetten-Cocktail und knackigen Sellerie-Würfeln	
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	6
Geröstetes Hausbrot mit Olivenöl und Tomaten	
Ensalada Verde	9.5
Knackiges grünes Salatbouquet serviert an unserem hausgemachten Feigen-Balsamico-Dressing. Dazu gibt es grüne Oliven und eingemachte Zucchetti und geröstete Kernen.	
Aceitunas	6
Spanische Oliven	
Calabazines caseros	6
Eingemachte Zucchettis	

Vorspeisen & warme Tapas

Fisch - del mar

- Gambas al ajillo** 16
Crevetten gebraten in Olivenöl und Knoblauch
- Becalao a mi Manera** 17
Saftiges gebratener Dorsch an einer fruchtigen Passionsfrucht Chimi-Churri Salsa
- Pulpo a la Feira** 19
Der Klassiker aus Galizien - zart gekochter Tintenfisch, Paprikapulver, Meersalz und Olivenöl
- Mejillones Gratinados** 17
Knusprig überbackene Miesmuscheln mit einer leicht pikanten Kräuterkruste

Fleisch - Carne

- Solomillo de Cordero** 21
Zartes Lamm-Filet mit einem schmackhaften Melitzanosalata und eingemachtem pinken Ingwer
- Croquetas Ibérico** 12
Kroketten gefüllt mit Spinat, Bechamel und Ibérico-Schinken - natürlich hausgemacht
- Albondigas al Tomate** 15
Leckere Hackfleisch-Kugeln mit einer leckeren Tomatensalsa -
verfeinert mit einem Hauch Zimt und gehackten Mandeln
- Mini Hamburgesa „NullkommaNix“** 15
Mini Hamburger nach el Pincho-Art mit knusprigem Poulet-Filet und einer hausgemachten BBQ-Salsa

Vegetarisch - Vegetariano

- Pimientos de Padrón con miel y sal** 11
Herbe, grüne Paprikaschoten (nicht scharf) mit Honig und Meersalz
- Tortilla a la manera de la Abuela** 12
Tortilla nach Grossmutter's Rezept - herrlich!
- Pimientos del Piquillo Rellenos** 13
Rote Spitzpaprika gefüllt mit einer cremigen Bohnen-Baumnuss-Bechamel - verfeinert mit mildem Käse
- Patatas Bravas** 12
Pikante Kartoffelecken wie man sie kennt und liebt... dazu servieren wir ein hausgemachtes Brava-Espuma (scharf)
-

Pincho-Grillspiese

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

Grillspiess „Ibérico“ 34
Wunderbarer Fleisch-Spiess mit zartem Ibérico Filet, etwas Speck und roten Paprika. Perfekt gegrillt für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Grillspiess „del Mar“ 32
Der Grillspiess für Fisch-Liebhaber mit saftigem Seeteufel und Gambas - mariniertem mit Sansho-Pfeffer. Unser Fisch-Spiess wird begleitet von fruchtig-süßer Mango.

Grillspiess „Verdura“ 26
Unser Vegi-Spiess mit geröstetem Blumenkohl, köstlichen hausgemachten Randen-Falafel und einer cremigen Tahini-Joghurt-Salsa - Grillspass für unsere vegetarischen Gäste.

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

- Tortilla +8
- Patatas Bravas +12
- Arroz Frito - gebratener Reis mit Gemüse und einem zerquirrten Ei +9
- Grüner Salat mit gerösteten Kernen, Curry Zucchetti und Oliven +9

Zu jedem Grillspiess-Hauptgangteller servieren wir ein Zucchetti-Türmchen mit Gemüsefüllung.

Paella-Pfannen o Cucharón del arroz

Paella Pollo y Chorizo 36
Die Paella aus Castillia León. Mit zartem Ostschweizer Hühnchen und Chorizo

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

Paella mit Gambas 37
Eine Paella für alle die zwar Gambas lieben, aber auf alles andere aus dem Meer verzichten

Paella Verdura 31
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!	
Tarta de Queso con Melocoton	16
Galizischer Cheesecake serviert auf einem herrlichen Pfirsich-Vanille Spiegel - der Dessert-Himmel lässt grüssen!	
Churros con Chocolate	14
Hausgemachte Churros im Zimtucker verfeinert - serviert mit einer heissen Schoko-Sauce.	
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	
- Kaffee-Eis	
- Schwarztee-Eis	
- Orangen-Sorbet	
- Pfirsich-Sorbet	
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.	



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: Spanien (Atlantik)
Dorsch: 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:  