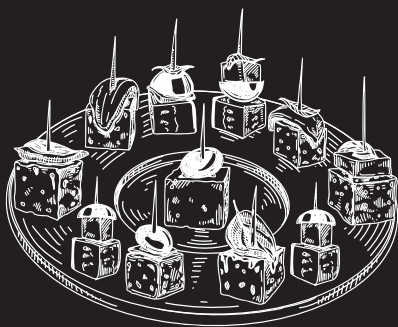


Restaurant | Bistro | Taperia
... die spanische Genusswerkstatt der Wiler Altstadt.



el Pincho
zum wilden Mann...

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

Tapas y màs

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

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	24
Probieren Sie verschiedene spanische und Bündner Käsesorten und finden Sie Ihren Liebling. Dazu servieren wir einen wunderbaren Feigensenf und Membrillo, eine herrlich-süsse Quittenpaste	
Bikini Jamón y Queso	16
Ein knuspriges Toast-Sandwich gefüllt mit wunderbar saftigem Thurgauer Hinterschinken vom Apfelschwein, Alp-Käse und karamelisierten Zwiebeln.	
Zusatz: mit Trüffel	+ 6
Bikini de Salmón	19
Leckerer Tostada mit einer Füllung aus selbst geräuchtem Schweizer Alpine-Lachs, einem eingemachten Scarole-Salat und passend einer leckeren hausgemachten Aioli-Salsa.	
Bikini de Aguacate	13.5
Eine leckere vegetarische Tostada-Kreation mit Avocado, wunderbar cremiger Burrata und einem hausgemachten Basilikum-Pesto.	
Dátiles en Tocino Datteln im Speckmantel - eine süß-salzige Tapas-Kreation!	14
Pan con Tomates Geröstetes Hausbrot mit Olivenöl und Tomaten	6
Ensalada Verde	11
Knackiges grünes Salatbouquet serviert an unserem hausgemachten French-Dressing Dazu gibt es grüne Oliven, eingemachte Zucchetti und geröstete Kernen.	
Aceitunas Spanische Oliven	6
Calabazines caseros Eingemachte Zucchettis	6

Warme Tapas aus Spanien und der Welt

Klassische spanische Tapas

Gambas al ajillo	17
Crevetten gebraten in Olivenöl mit Knoblauch und Peterli.	
Albóndigas al Tomate	16
Saftige Hackfleisch-Bällchen geschmort in einer würzigen Tomaten-Salsa	
Pulpo a la Feira	21
Leckere Tintenfisch-Spezialität aus Galizien mit geräuchtem Paprika-Pulver, Olivenöl und grobem Meersalz.	
Croquetas Ibérico	13
Kroketten gefüllt mit Spinat, Béchamel und Ibérico-Schinken - natürlich hausgemacht.	
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
Eine klassische spanische Kartoffel-Tortilla nach dem Rezept von Felipes Abuela aus Galizien.	

Tapas-Kreationen aus Spanien & der internationalen Küche

Pisto Manchego	12
Spanisches Ratatouille aus mediterranem Gemüse serviert mit zweifarbigem Kartoffelstock.	
Ravioli a la manera de Manu	24
Wunderbare Ravioli-Kreationen von unserem italienischen Koch Manu - fragen Sie das Service-Personal nach der heutigen Ravioli-Füllung.	
Quarkpizokel nach Noni's Rezept	12
Hausgemachte Quark-Pizokel (ähnlich wie Spätzli) nach dem Rezept von Felipe's Noni (Oma) im Graubünden. Serviert an einer cremigen Salsa aus Bergkäse vom Familien-Betrieb in Dutjen (GR).	
Zusatz: mit leckerem Salsiz	+ 4
Tacos de Pollo	23.5
Leckerer mexikanischer Taco serviert mit einer hausgemachten Alpstein-Poulet-Füllung und einem passenden Avocado-Tomaten Dip.	

Paella-Pfannen

Paella Pollo y Chorizo	38
Die Paella aus Castilla 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	39
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 Padrón.	

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	11
Der Dessert-Klassiker aus Spanien - frisch gebrannte Crema!	
Mousse de Chocolate	16
Wunderbar luftiges Duett aus zwei verschiedenen Schoko-Mousse-Kreationen nach el Pincho Art.	
Crema Catalana con Sorbet	15
Katalanische Crème mit einem erfrischenden Erdbeer-Sorbet-Topping, eine perfekte Kombination von süss und erfrischend.	
Mini Bolitas de Churros con Salsa de Chocolate	16
Churros mal anders - kleine frittierte Brandteig-Bällchen serviert mit einer wunderbaren Schokoladensauce	
Diverse hausgemachte Glace- und Sorbet-Sorten pro Kugel	6
- Schokolade-Eis	
- Vanille-Eis	
- Joghurt-Limetten-Eis	
- Blutorangen-Sorbet	
- Mango-Sorbet	
- Zwetschgen-Sorbet	
Zusatz: mit Sahne	+1.5
Glace-Degu Plättli für zwei oder mehr	24
Probieren Sie sechs verschiedene Mini-Glace-Kugeln und erraten Sie die verschiedenen Sorten!	
Wer alle Sorten errät, gewinnt einen Gutschein für ein Glas Wein.	



zum wilden Mann...

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, Vaca Vieja)

Fisch- und Meeresfrüchte:
Pulpo: Spanien (Atlantik)
Langoustinos: Vietnam
Mejillones: Spanien (Atlantik)
Knurrhahn: Nord-Atlantik - Wildfang
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:

