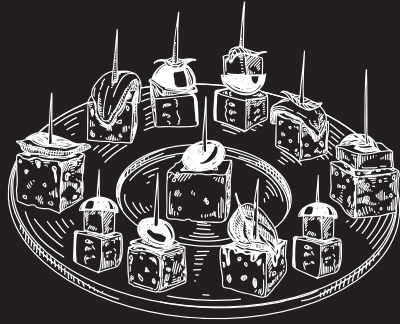


Restaurant | Bistro | Taperia  
... die spanische Genusswerkstatt der Wiler Altstadt.



*el Pincho*  
zum wilden Mann...

[www.elpincho.ch](http://www.elpincho.ch) | [nullkommanix.gastro@gmail.com](mailto:nullkommanix.gastro@gmail.com)  
Tel: 071 911 10 33 | Marktgasse 35, 9500 Wil

---

# Tapas

Bienvenidos im El Pincho zum wilden Mann!

Geniessen Sie in entspannter Altstadt-Atmosphäre ein Glas Wein und einige Tapas dazu. Ohne Stress - ohne Hektik. Denn das ist der Sinn von einem Tapasabend. Man sitzt, isst, trinkt und lacht zusammen. 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**

---

## Jamón y Embutidos, Quesos y más

<b>Jamón Ibérico Bellota 100% (1. Kl.) 50g - 4 Jahre gereift</b>	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.	
<b>Jamón Serrano de Trevélez 50g - 2 Jahre gereift</b>	17
Der bekannte Luftgetrocknete Schinken aus Spanien zeichnet sich durch mageres, kaum maseriertes Fleisch aus.	
<b>Cecina de León 50g - min. 7 Monate gereift</b>	17
Trockenfleisch vom Rind - eine Spezialität aus der Region León. Das Trockenfleisch hat eine dunkle Farbe und ist im Geschmack sehr intensiv.	
<b>Embutidos Degu-Plättli</b>	38
Von allem ein Bisschen - Jamón und Cecina - dazu gibt es Oliven, Queso Tetilla, Queso Manchego und hausgemachte Spezialitäten.	
<b>Chorizo Dulce de Bellota aus Salamanca 50g</b>	17
Eine wunderbare Chorizo-Wurst vom Ibérico Schwein (Bellota). Ganz etwas besonderes!	
<b>Käse Degu-Plättli</b>	18
Probieren Sie verschiedene spanische Käsesorten und finden Sie Ihren Liebling. Dazu servieren wir einen wunderbaren Feigensenf und Membrillo, eine herrlich-süsse Quittenpaste.	
<b>Zweierlei Graved-Lachs</b>	21
Ein Muss für Lachs-Liebhaber - unsere zwei verschiedenen Graved-Lachs-Sorten: einmal ist der Lachs mit süssen Randen und Meerrettich gebeizt, einmal mit fruchtiger Grapefruit und Campari.	
<b>Pan con Chorizo-Jam</b>	Geröstetes Hausbrot mit hausgemachter Chorizo-Jam - die süss-salzige Überraschung. 6.5
<b>Pan con Tomate</b>	Geröstetes Hausbrot mit Olivenöl und Tomaten 6
<b>Dátiles en Tocino</b>	Grosse Medjool-Datteln im Speckmantel mit einem Chorizo de Bellota-Kern 10
<b>Aceitunas</b>	Spanische Oliven 5.5
<b>Champignones en vinagre</b>	Champignons in Essig 6
<b>Calabazines casero</b>	Eingemachte Zucchettis 5.5

---

---

## Tapas de temporada - saisonale Tapas

### Fisch - del mar

#### Pincho del Mar

Leckerer Grillspieß mit Miesmuscheln, Gambas, Chipirones und Jakobsmuscheln serviert auf einem würzigen Karotten-Ingwer-Püree.

18

#### Gambas al Coco

Gebackene Kokos-Gambas mit einer erfrischenden Limetten-Chili-Mayo.

16

#### Merluza a mi manera

Ein galizischer Klassiker: Meerhecht! Wir servieren den Meerhecht nach Pincho-Art leicht pikant mit gedünstetem China-Kohl.

16

### Fleisch - Carne

#### Pollo „Satay“ al Pincho

Würziger Hähnchen-Spiess serviert mit roten Zwiebeln und Ananas - dazu gibt es eine Erdnuss-Zitronensalsa.

14

#### Mini Hamburgesa

Ein super leckerer Mini-Hamburger mit gebratenem Secreto-Ibérico vom Pata Negra Schwein - serviert mit Jamón-Chips.

18

#### Ragú de Pato

Wunderbares Ragout von der Appenzeller Entenbrust - dazu gibt es hausgemachte Kürbis-Gnocci. Dieses Tapa ist etwas grösser als die üblichen Tapas-Portionen.

21

### Vegetarisch - Vegetariano

#### Moussaka vegetariana

Sommerliches Auberginen-Bohnen-Moussaka überbacken mit mildem Manchego-Käse.

15

#### Gazpacho Andaluz

Ein herrliches kaltes Tomaten-Süppchen serviert mit frischem Schnittlauch und hausgemachten Croûtons.

13

#### Croquetas de Batata

Hausgemachte Süsskartoffel-Lauch-Kroketten serviert auf einem lauwarmen, würzigen Randen-Püree.

15

---

## Lo que no faltar - unsere Tapas Klassiker

<b>Gambas al ajillo</b>	16
Crevetten gebraten in Olivenöl und Knoblauch	
<b>Patatas Bravas</b>	10
Pikante Kartoffelecken dazu gibts die rassige El Pincho Salsa	
<b>Pimentós de Padrón con miel y sal</b>	11
Herbe, grüne Paprikaschoten (nicht scharf) mit Honig und Meersalz	
<b>Tortilla a la manera de la Abuela</b>	12
Tortilla nach Grossmutters Rezept - herrlich!	
<b>Pulpo a la Gallega</b>	17
Der Klassiker aus Galicien - fein aufgeschnittener Tintenfisch, Paprikapulver, Meersalz und Olivenöl	
<b>Bolitas de Paella</b>	12
Unsere Hauskreation - panierte Paella-Corquetas mit Pouletstückchen	
<b>Croquetas Ibérico</b>	12
Kroketten gefüllt mit Spinat, Bechamel und Ibérico-Schinken - natürlich hausgemacht	
<b>Mejillones a la marinera</b>	16
Sautierte Miesmuscheln mit Zwiebeln und Weisswein	
<b>Chipirones Fritos</b>	14
Wunderbar zarte Calamares frittiert in einem Griess-Dunst-Mantel - serviert mit einer herrlichen Ajoli	

---

## Paella-Pfannen o Cucharón del arroz

<b>Arroz Cremoso</b>	39
Eine leckere Crèmereis-Pfanne (Risotto) verfeinert mit gereiftem Manchego Käse, roten Spitzpaprika und Pimientos de Padrón. Serviert wird der spanische Risotto mit unserer hausgemachten Ibérico-Bratwurst.	
<b>Paella Ibérica</b>	46
Unsere Spezial-Paella serviert mit Secreto-Ibérico - dem versteckten Filet vom Pata Negra Schwein - und Huevos Fritos.	
<b>Paella Pollo y Chorizo</b>	35
Die Paella aus Castillia León. Mit Hühnchen und Chorizo	
<b>Paella Mariscos</b>	42
Paella wie man sie aus Galizien kennt: mit Langustinos, Gambas, Pulpo und Miesmuscheln	
<b>Paella mit Gambas</b>	36
Eine Paella für alle die zwar Gambas lieben, aber auf alles andere aus dem Meer verzichten	
<b>Paella Verdura</b>	30
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

<b>Crema Catalana</b>	8.5
Der Dessert-Klassiker aus Spanien - frisch gebrannte Crema!	
<b>Sangria Sorbet</b>	16
Hausgemachtes Sangria-Sorbet serviert mit leckeren Portwein-Beeren. Perfekt für warme Sommerabende!	
<b>Dúo de Flores de Saúco</b>	16
Zweierlei von der Holunderblüte: einmal ein Holunderblüten-Mousse serviert auf karamelisierten Mandeln - dazu ein erfrischendes hausgemachtes Holunderblütensorbet.	
<b>Diverse hausgemachte Glace-Sorten   pro Kugel</b>	4.5
<ul style="list-style-type: none"><li>- Joghurt-Limette</li><li>- Daim</li><li>- Kaffee/Moka</li><li>- Schokolade</li><li>- Erdbeere</li><li>- Passionsfrucht</li><li>- Basilikum mit einer süßen Tomatensauce</li><li>- Vanille</li><li>- Mango</li></ul> mit Sahne	
	+1.5
<b>Hausgemachte Sorbet-Sorten   pro Kugel</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Blutorange</li><li>- Zitrone</li><li>- Sangria</li><li>- Holunderblüte</li></ul>	
	4.5
	4.5
	5.5
	4.5
<b>Glace-Degu Plättli für zwei oder mehr</b>	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.	



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)  
Meerhecht: Spanien (Atlantik)

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

Alle Preise dieser Karte sind inkl. MwSt 7.7% zu verstehen.

[www.elpincho.ch](http://www.elpincho.ch) | [nullkommanix.gastro@gmail.com](mailto:nullkommanix.gastro@gmail.com)  
Tel: 071 911 10 33 | Marktgasse 35, 9500 Wil

follow us on: 