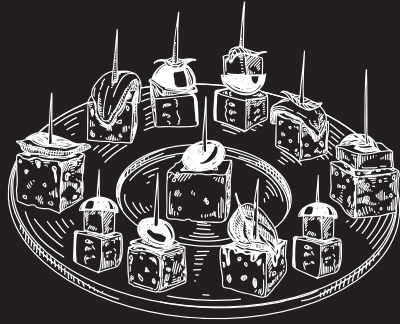


Restaurant | Bistro | Taperia  
... die spanische Genusswerkstatt der Wiler Altstadt.



*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 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

<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>	18
Der bekannte Luftgetrocknete Schinken aus Spanien zeichnet sich durch mageres, kaum maseriertes Fleisch aus	
<b>Embutidos Degu-Plättli für zwei Personen</b>	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	
<b>Käse Degu-Plättli für zwei Personen</b>	22
Probieren Sie verschiedene spanische Käsesorten und finden Sie Ihren Liebling. Dazu servieren wir einen wunderbaren Feigensenf und Membrillo, eine herrlich-süße Quittenpaste	
<b>Bikini Pastrami Mediterráneo</b>	16
Ein knuspriges Toast-Sandwich mit hausgemachtem Pastrami, Frischkäse, getrockneten Tomaten, Oregano und knackigem Eisbergsalat	
<b>Bikini de Aguacate</b>	10
Ein vegetarischer gefüllter Toast mit frischer Avocado, hausgemachter Mojo-Rojo-Salsa und Manchego Käse Der Toast ist natürlich knusprig gebacken - eine absolute Geschmacksexplosion!	
<b>Pan con Tomates</b>	6
Geröstetes Hausbrot mit Olivenöl und Tomaten	
<b>Ensalada Verde</b>	11
Knackiges grünes Salatbouquet serviert an unserem hausgemachten French-Dressing Dazu gibt es grüne Oliven und eingemachte Zucchetti und geröstete Kernen	
<b>Aceitunas</b>	6
Spanische Oliven	
<b>Calabazines caseros</b>	6
Eingemachte Zucchettis	

---

## Vorspeisen & warme Tapas

### Fisch - del mar

- Gambas al ajillo** 16  
Crevetten gebraten in Olivenöl mit Knoblauch und Peterli.
- Gallo del Río** 17  
Saftiger gebratener Knurrhahn (Meerfisch) an einer sämigen Dill-Weißwein-Velouté, abgerundet mit erdig süßem Randen-Milchschaum.
- Pulpo Asado con Ensalada de Lentejas** 21  
Gebratener Tintenfisch auf einem bunten, frühlingshaften Linsensalat, verfeinert mit frischem Schnittlauch und süßem Apfel-Birnen-Balsam.
- Mejillones Escabeche** 11  
Klassisch zubereitete Miesmuscheln in einer würzigen Essig-Öl-Marinade, dazu gibt es knusprige Limetten-Sesamhüppchen.

### Fleisch - Carne

- Pollo Asiático a la manera de Lukas** 16  
Saftige Alpstein-Poulet-Wings an einer asiatisch angehauchten Salsa, verfeinert mit Ingwer, Stangensellerie und einem Hauch Chili.
- Croquetas Ibérico** 12  
Kroketten gefüllt mit Spinat, Béchamel und Ibérico-Schinken - natürlich hausgemacht.
- Pastel de Carne Ibérica** 22  
Eines unserer Signature-Tapas - leckere Fleischpastete vom Pata-Negra-Schwein im Blätterteigmantel gebacken. Ein Hochgenuss der unbedingt probiert werden muss!
- Chuletón de Vaca Vieja - zum Teilen ab 2 Personen** 65  
Wenn Fleisch, dann richtig! 500g galizisches Côte de Boeuf am Knochen gereift, serviert mit einer hausgemachten Chimichurri-Sauce, verfeinert mit Creo-Maracuja-Balsam aus dem Appenzell.

### 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  
Eine klassische Tortilla nach Grossmutter's Rezept - herrlich!
- Empanada de Setas y Queso** 14  
Empanada gefüllt mit Champignons und schmackhaftem Bockshornklee-Käse von der Gähwiler Käserei Eggsteig - ein Halbhartkäse mit unverwechselbarem Aroma.
- Patatas Bravas** 12  
Knusprige Kartoffel-Ecken mit einer scharfen Bravas Salsa serviert.
-

---

## Paella-Pfannen

<b>Paella Pollo y Chorizo</b>	37
Die Paella aus Castilla León. Mit zartem Ostschweizer Hühnchen und galizischem Chorizo	
<b>Paella Mariscos</b>	43
Aromen aus Galizien: vollgepackt mit Langustinos, Gambas, zartem Pulpo und saftigen Miesmuscheln	
<b>Paella mit Gambas</b>	38
Eine Paella für alle die zwar Gambas lieben, aber auf alles andere aus dem Meer verzichten	
<b>Paella Verdura</b>	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

<b>Crema Catalana</b>	11
Der Dessert-Klassiker aus Spanien - frisch gebrannte Crema!	
<b>Tarta de Santiago</b>	16
Ein hausgemachter Mandelkuchen nach galizischer Art zubereitet serviert mit spanischem Wind (hausgemachte Merengues)	
<b>Crema Catalana con Sorbet</b>	14
Katalanische Crème mit einem erfrischenden Erdbeer-Sorbet-Topping, eine perfekte Kombination von süß und erfrischend.	
<b>Mini Bolitas de Churros con Salsa de Chocolate</b>	16
Churros mal anders - kleine frittierte Brandteig-Bällchen serviert mit einer wunderbaren Schokoladensauce	
<b>Diverse hausgemachte Glace- und Sorbet-Sorten   pro Kugel</b>	6
- Schokolade-Eis	
- Vanille-Eis	
- Kaffee	
- Himbeer-Sorbet mit Joghurt-Crispy	
- Tropical Sorbet aus Maracuja, Mango, Ananas und Limette	
- Aprikosen-Sorbet mit Sahne	+1.5
<b>Glace-Degu Plättli für zwei oder mehr</b>	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.	
<b>Überraschungs-Variation aus der Pâtisserie</b>	22 pro Person
Ein Brettchen voller süßer Überraschungen von unserem Dessert-Koch!	

---



### **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](http://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](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:  