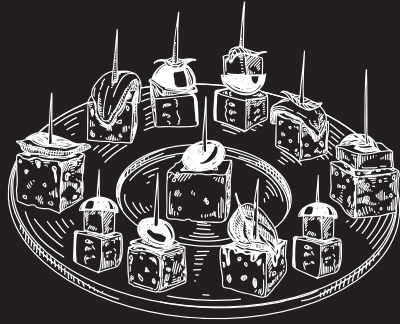


Restaurant | Bistro | Taperia  
... die spanische Genusswerkstatt der Wiler Altstadt.



*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>	6.5
Geröstetes Hausbrot mit hausgemachter Chorizo-Jam - die süss-salzige Überraschung.	
<b>Pan con Tomate</b>	6
Geröstetes Hausbrot mit Olivenöl und Tomaten	
<b>Dátiles en Tocino</b>	10
Grosse Medjool-Datteln im Speckmantel mit einem Chorizo de Bellota-Kern	
<b>Aceitunas</b>	5.5
Spanische Oliven	
<b>Champignones en vinagre</b>	6
Champignons in Essig	
<b>Calabazines casero</b>	5.5
Eingemachte Zucchettis	

---

---

## Tapas de temporada - saisonale Tapas

### Fisch - del mar

#### Gambas à la Crème

Gebratene Gambas serviert an einer cremigen Velouté Sauce.

16

#### Bacalao a la Abuela

Leckerer überbackener Kabeljau nach Grossmama's Geheimrezept aus Galicien

14

#### Chipirones Fritos

Kleine frittierte Calamares serviert mit einer hausgemachten Ajoli-Salsa

14

### Fleisch - Carne

#### Pollo Blanco

Spanisches Geflügel-Frikasse garniert mit einem Bouquet Aromatique aus frischen Kräutern

14

#### Kräuter Albondigas

Grosse Hackfleischkugeln gefüllt mit Käse - geschmort in einer pikanten Tomatensalsa.

15

#### Mini Cachopo Asturiano

Das spanische Cordon-Bleu im Miniformat gefüllt mit Manchego-Käse und Serrano-Schinken - serviert mit einem würzigen Zitronen-Chutney.

17

### Vegetarisch - Vegetariano

#### Puero Asado

Gebackene Lauchstange gefüllt mit einer Lauch-Avocado-Remoulade (Mayo) garniert mit Tomaten-Concassée.

13

#### Soufflé de Patata

Luftiges Kartoffel-Soufflé serviert auf einer Zacusca-Salsa (Paprika-Tomaten-Aufstrich) - abgerundet wird das Gericht mit marinierten hausgezogenen Sprossen.

14

#### Queso „Willi“

Willi's Huuskäsli vom Master of Cheese, Willi Schmid aus Lichtensteig - gebacken und garniert mit einem knusprigen würzig-pikanten Brot-Crumble.

14

---

## Lo que no faltar - unsere Tapas Klassiker

<b>Gambas al ajillo</b>	15
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 Grossmutter's Rezept - herrlich!	
<b>Pulpo a la Gallega</b>	15
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	

---

## 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>Brandy Soufflé-Glacé</b>	16
Ein herrliches Soufflé-Glacé gemacht mit Gran-Duque-Brandy - verfeinert wird die Kreation mit Orangen- und Limettenzesten.	
Die passende Beilage zum Brandy-Soufflé ist natürlich ein Gran-Duque Brandy im vorgewärmten Cognac-Schwenker.	+ 12
<b>Leche Frita</b>	16
Ein spanischer Dessert-Klassiker: gebundene Süßmilch - ausgebacken in einem Mie-de-Pain Mantel.	
Dazu servieren wir einen herrlichen Mandarinen-Kompott.	
Die Leche Frita wird aus Rohmilch von einem Bauernbetrieb in Littenheid zubereitet. Denn Milch ist nicht gleich Milch!	
<b>Diverse hausgemachte Glace-Sorten   pro Kugel</b>	4.5
- Joghurt-Limette	
- Daim	
- Kaffee/Moka	
- Schokolade	
- Erdbeere	
- Passionsfrucht	
- Basilikum mit einer süßen Tomatensauce	
- Vanille	
- Mango	
mit Sahne	
	+1.5
<b>Hausgemachte Sorbet-Sorten   pro Kugel</b>	4.5
- Blutorange	
- Zitrone	
<b>Glace-Degu Plättli für zwei oder mehr</b>	18
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). Ausgenommen von dieser Herkunftsdeklaration sind die spanischen Fleisch-Spezialitäten (Ibérico Schinken, Serrano Schinken/Secreto und Chorrizo/Salchichon, Cochinillo)

Fisch- und Meeresfrüchte:  
Pulpo: Spanien (Atlantik)  
Langoustines: Vietnam  
Mejillones: Spanien (Atlantik)  
Zamburiñas: Spanien (Atlantik)  
Gambas: Vietnam  
Chipirones: Spanien (Atlantik)  
Jakobsmuscheln: Spanien (Atlantik)  
Seezunge: Spanien (Atlantik)  
Wolfsbarsch: 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:  