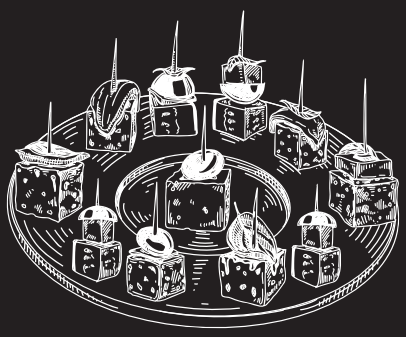
Restaurant | Bistro | Taperia
... die spanische Genusswerkstatt der Wiler Altstadt.



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.

Wir empfehlen Ihnen zwei bis drei Tapas pro Person - das sollte ungefähr einen Hauptgang pro Person ergeben.

Viel Spass und kulinarische Grüsse vom
El Pincho Team

Kalte Tapas & Tostadas

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 25
Der bekannte Luftgetrocknete Schinken aus Spanien zeichnet sich durch mageres, kaum maseriertes Fleisch aus - serviert mit Oliven und hausgemachten Curry-Zucchetti.

Embutidos Degu-Plättli für zwei Personen 42
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 heimische Käsespezialitäten und finden Sie Ihren Liebling.
Dazu servieren wir einen wunderbaren Feigensenf und Membrillo, eine herrlich-süsse Quittenpaste

Tostada de Aguacate 12
Ein knuspriger Tostada aus hausgemachtem Brot mit einem würzigen Avocado-Topping
mit Jamon Serrano + 4

Pan con Tomates Geröstetes Hausbrot mit Olivenöl und Tomaten 9

Ensalada Verde 13
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 & Grillspiesse

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 Gallega 21
Leckere Tintenfisch-Spezialität aus Galizien mit geräuchtem Paprika-Pulver, Olivenöl und grobem Meersalz serviert mit Kartoffel-Stock

Croquetas Ibérico 14
Kroketten gefüllt mit Spinat, Béchamel und Ibérico-Schinken - natürlich hausgemacht.

Pimientos de Padrón con sal y Miel 13
Herbe, grüne Paprikaschoten (nicht scharf) mit Meersalz und etwas Honig.

Tortilla a la manera de la Abuela 13
Eine klassische spanische Kartoffel-Tortilla nach dem Rezept von Felipes Abuela aus Galizien.

Patatas Fritas 12
Knusprige Pommes Frites serviert mit einer würzigen Andaluz-Sauce

Spezielle el Pincho Kreationen

Sorpresa del Mar (Tapas-Grösse) 24
Ein schonend gegartes „Päckli“ gefüllt mit frischem Fisch, Miesmuscheln, Gambas, Gemüse-Streifen und einer leckeren Sauerrahm-Salsa

Cachopo nach el Pincho-Art (Tapas-Grösse) 20
Saftiges spanisches Cordon-Bleu vom Hühnchen - gefüllt mit Jamon Serrano und Manchego Käse

Pincho Ibérico (grosses Tapa für zwei zum teilen) 38
Ein leckerer Grillspiess mit wunderbar zartem Fleisch vom Ibérico-Schwein (Presa - Schulterkern), Chorizo und etwas Spitz-Paprika

Paella-Pfannen

Paella Pollo y Chorizo 38 pro Port.
Die Paella aus Castillia León. Mit zartem Ostschweizer Hühnchen und galizischem Chorizo

Paella Mariscos 44 pro Port.
Aromen aus Galizien: vollgepackt mit Langustinos, Gambas, zartem Pulpo und saftigen Miesmuscheln

Paella Verdura 33 pro Port.
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 Catalana!

Tarta de Queso 16
Leckerer San Sebastian Style Cheesecake serviert mit einer Rotwein-Sherry-Reduktion und frischen Feigen

Crema Catalana con Sorbet 15
Katalanische Crème mit einem erfrischenden Erdbeer-Sorbet-Topping, eine perfekte Kombination von süss und erfrischend.

Vanille-Eis mit Kürbiskern-Öl 9
Hausgemachtes Vanille-Eis serviert mit etwas Kürbiskern-Öl und knusprigen kandierten Kürbiskernen

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.

el Pincho

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, Sobrasada, Secreto Ibérico, Chorrizo/Salchichon, Vaca Vieja)

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