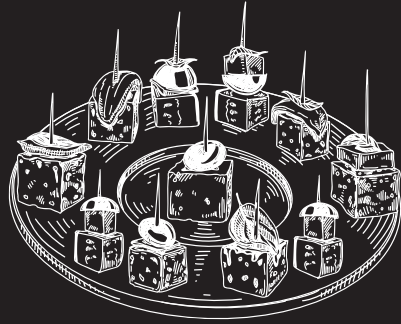


Restaurant | Bistro | Taperia  
... die spanische Genusswerkstatt der Wiler Altstadt.



*el Pincho*  
zum wilden Mann...

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

---

# Tapas y 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**

---

## 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>	25
Der bekannte Luftgetrocknete Schinken aus Spanien zeichnet sich durch mageres, kaum maseriertes Fleisch aus - serviert mit Oliven und hausgemachten Curry-Zucchetti.	
<b>Embutidos Degu-Plättli für zwei Personen</b>	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	
<b>Käse Degu-Plättli für zwei Personen</b>	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	
<b>Bikini „Jardin“</b>	14
Ein knuspriger Tostada mit buntem Grillgemüse und einer wunderbar würzigen Frischkäse-Crème	
<b>Bikini Sobrasada y Queso</b>	17
Leckeres Tostada-Sandwich mit einer Füllung aus einer würzigen Sobrasada aus Mallorca (luftgetrocknete Paprika-Speck-Wurst) und einem herrlichen Manchego-Käse	
<b>Hausgemachtes Tartar de Ternera</b>	26
Handgeschnittenes Tartar vom Rind - leicht pikant gewürzt und mariniert mit einer leckeren hausgemachten Salsa - serviert in einer knusprigen Weizenteig-Schale	
<b>Pan con Tomates</b>	9
Geröstetes Hausbrot mit Olivenöl und Tomaten	
<b>Ensalada Verde</b>	13
Knackiges grünes Salatbouquet serviert an unserem hausgemachten French-Dressing Dazu gibt es grüne Oliven, eingemachte Zucchetti und geröstete Kernen.	
<b>Aceitunas</b>	6
Spanische Oliven	
<b>Calabazines caseros</b>	6
Eingemachte Zucchettis	

---

## Warme Tapas aus Spanien und der Welt

### Klassische spanische Tapas

<b>Gambas al ajillo</b>	17
Crevetten gebraten in Olivenöl mit Knoblauch und Peterli.	
<b>Albóndigas al Tomate</b>	16
Saftige Hackfleisch-Bällchen geschmort in einer würzigen Tomaten-Salsa	
<b>Pulpo a la Gallega</b>	21
Leckere Tintenfisch-Spezialität aus Galizien mit geräuchtem Paprika-Pulver, Olivenöl und grobem Meersalz serviert mit Kartoffeln	
<b>Croquetas Ibérico</b>	14
Kroketten gefüllt mit Spinat, Béchamel und Ibérico-Schinken - natürlich hausgemacht.	
<b>Pimientos de Padrón con sal y Miel</b>	13
Herbe, grüne Paprikaschoten (nicht scharf) mit Meersalz und etwas Honig.	
<b>Tortilla a la manera de la Abuela</b>	13
Eine klassische spanische Kartoffel-Tortilla nach dem Rezept von Felipes Abuela aus Galizien.	
<b>Patatas Bravas</b>	12
Knusprige Kartoffel-Ecken serviert mit einer hausgemachten, leicht pikanten Bravas-Salsa.	

### Tapas-Kreationen aus Spanien & der internationalen Küche

<b>Crema de Bacalao</b>	17
Crémig geschmorter Kabeljau serviert mit hausgemachten Gnocchi an einer wunderbaren Bärlauch-Salsa.	
<b>Ravioli a la manera de Manu</b>	24
Wunderbare Ravioli-Kreationen von unserem italienischen Koch Manu - fragen Sie das Service-Personal nach der heutigen Ravioli-Füllung.	
<b>Choricitos al Vino</b>	15
Milde in Rotwein geschmorte Choricito-Würstchen serviert mit knusprigen Parmesan-Puffer.	
<b>Gazpacho nach Pincho-Art</b>	10
Erfrischendes kaltes Tomatensüppchen verfeinert mit einem Hauch Gurken und Paprika.	
<b>Empanada de Cabrita</b>	16
Würzige spanische Teigtasche mit einer zarten Lammfleisch-Paprika-Füllung.	

---

---

## Paella-Pfannen

<b>Paella Pollo y Chorizo</b>	38 pro Port.
Die Paella aus Castilla León. Mit zartem Ostschweizer Hähnchen und galizischem Chorizo	
<b>Paella Mariscos</b>	43 pro Port.
Aromen aus Galizien: vollgepackt mit Langustinos, Gambas, zartem Pulpo und saftigen Miesmuscheln	
<b>Paella mit Gambas</b>	39 pro Port.
Eine Paella für alle die zwar Gambas lieben, aber auf alles andere aus dem Meer verzichten	
<b>Paella Verdura</b>	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**.

## Fleisch-Spezialitäten

Lassen Sie sich von unseren erlesenen Fleischspezialitäten verführen, die wir mit besonderer Sorgfalt und Leidenschaft für Sie ausgewählt haben. Nur die besten Stücke finden den Weg in unsere Küche, wo sie schonend zubereitet und mit fein abgestimmten Aromen veredelt werden.

Jede Empfehlung ist ein Genussmoment für Liebhaber hochwertiger Fleischgerichte. Begleitet von einer würzigen hausgemachten Chimichurri-Salsa und einem kräftigen Jus entsteht ein Geschmackserlebnis, das in Erinnerung bleibt.

Fragen Sie unser Servicepersonal nach der aktuellen Empfehlung und entdecken Sie kulinarische Höhepunkte, perfekt geeignet zum Kombinieren mit einigen Tapas als Beilage.

---

## Dessert - El dulce final

<b>Crema Catalana</b>	11
Der Dessert-Klassiker aus Spanien - frisch gebrannte Crema Catalana!	
<b>Strudel de Manzana</b>	18
Eine knusprige Apfel-Strudel Kreation nach Pincho Art serviert mit Erdbeer-Passionsfrucht Perlen	
<b>Crema Catalana con Sorbet</b>	15
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	
- Joghurt-Heidelbeer-Eis	
- Granatapfel-Orangen-Sorbet	
- Zitronen-Hierbas-Sorbet	
Zusatz: 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.	



### **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, 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](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:  