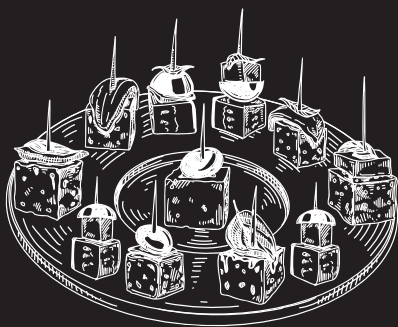


Restaurant | Bistro | Taperia  
... die spanische Genusswerkstatt der Wiler Altstadt.



*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>	15
Der bekannte Luftgetrocknete Schinken aus Spanien zeichnet sich durch mageres, kaum maseriertes Fleisch aus.	
<b>Cecina de León 50g - min. 7 Monate gereift</b>	15
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>	15
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>	Datteln im Speckmantel mit einem Chorizo-Kern 8
<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

- Empanada de Zamburiñas** 14  
Leckere Teigtaschen gefüllt mit Kammuscheln, Paprika und Sofrito.
- Pulpo asado con Puree de Alubias** 16  
Gebratener Pulpo mit Bohnenpüree.
- Gambas a mi manera** 16  
Gebratene Gambas serviert mit Rotwein-Brot, Rouille-Salsa und süss-sauren Champignons.

### Fleisch - Carne

- Zorza Gallega con Patatas fritas** 14  
Mariniertes Schweins-Nierstück nach galizischer Art mit Knoblauch und Pimenton.
- Pimientos rellenos con Setas y Morcilla** 13  
Überbackene, gefüllte Spitzpaprika mit Morcilla (spanischer Schüblig) und gemischten Pilzen.
- Pollo al Japones** 16  
Poulet im knusprigen Pankomehl-Mantel serviert mit einer Zwetschgen-Salsa.

### Vegetarisch - Vegetariano

- Pisto Manchego con hojaldre** 13  
Spanisches Ratatouille als gedeckter Blätterteigkuchen serviert.
- Batada rellena con Aguacate** 13  
Gefüllte Süsskartoffel mit Avo-Creme.
- Queso Feta al horno con hinojo y calabazin** 14  
Im Ofen gebackener, marinierter Feta-Käse mit einem Fenchel-Kürbissalat und Sesam.

---

## Lo que no faltar - unsere Tapas Klassiker

<b>Gambas al ajillo</b>	15
Crevetten gebraten in Olivenöl und Knoblauch	
<b>Patatas Bravas</b>	9
Pikante Kartoffelecken dazu gibts die rassige El Pincho Salsa	
<b>Pimentós de Padrón con miel y sal</b>	10
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>	11
Krokettchen gefüllt mit Spinat, Bechamel und Ibérico-Schinken - natürlich hausgemacht	
<b>Mejillones a la marinera</b>	15
Sautierte Miesmuscheln mit Zwiebeln und Weisswein	

---

---

## Paella-Pfannen o Cucharón del arroz

<b>Paella del Otoño</b>	45
Die Pincho Herbst-Spezial-Paella mit Pilzen, Jamón Ibérico de Bellota, Wachteleiern und gebratenem Chorizo.	
<b>Paella Pollo y Chorizo</b>	34
Die Paella aus Castillia León. Mit Hühnchen und Chorizo	
<b>Paella Mariscos</b>	42
Paella wie man sie aus Galizien kennt: mit Kaisergranat, 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>	29
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>	7.5
Der Dessert-Klassiker aus Spanien - frisch gebrannte Crema!	
<b>Tarta de Santiago</b>	15
Ein spanischer Mandelkuchen serviert mit einem Beeren-Schoko-Turm.	
<b>Espuma del Pincho</b>	16
Ein herrlich süßer Vanille-Schaum mit einem Hauch Orangen-Zeste. Serviert wird das Espuma mit Bananen-Stückchen in einem Passionsfruch-Caramel-Mantel.	
<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>	4.5
<ul style="list-style-type: none"><li>- Blutorange</li><li>- Zitrone</li></ul>	
<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 und etwas kleines zum Knabbern.	



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: 