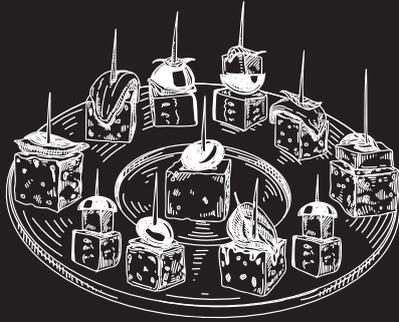


Restaurant | Bistro | Taperia  
... die spanische Genusswerkstatt der Wiler Altstadt.



*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>Salsichón Deluxe 50g - regionaler Salami</b>	13
Geniessen Sie unsere regionale Tannenzapfen-Salami von der renommierten Metzgerei Blatter in Mettlen.	
<b>Embutidos Degu-Plättli für zwei Personen</b>	39
Von allem ein Bisschen - Jamón Ibérico, Jamón Serrano und Chorizo - dazu gibt es Oliven, spanische Käsesorten und hausgemachte Spezialitäten. Dazu passt perfekt eine Portion Pan con Tomate!	
<b>Käse Degu-Plättli für zwei Personen</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>Bikini (Tostada) con Pollo</b>	10
Leckerer gebackener Toast gefüllt mit zart gezupftem Poulet an einer Kräuter-Mayonnaise und knackigem Eisbergsalat	
<b>Bikini de Aguacate</b>	10
Ein vegetarischer gefüllter Toast mit frischer Avocado, hausgemachtem Ajvar (Paprika-Chutney) und Manchego Käse. Der Toast ist natürlich knusprig ausgebacken - eine absolute Geschmacksexplosion!	
<b>Pan con Tomates</b> Geröstetes Hausbrot mit Olivenöl und Tomaten	6
<b>Ensalada Verde</b>	9.5
Knackiges grünes Salatbouquet serviert an unserem hausgemachten Feigen-Balsamico-Dressing. Dazu gibt es grüne Oliven und eingemachte Zucchetti und geröstete Kernen.	
<b>Aceitunas</b> Spanische Oliven	6
<b>Calabazines caseros</b> Eingemachte Zucchettis	6

---

---

## Vorspeisen & warme Tapas

### Fisch - del mar

- Gambas al ajillo** 16  
Crevetten gebraten in Olivenöl und Knoblauch
- Merluza a mi Manera** 17  
Saftiges Meerhecht-Steak mit einer knusprigen Thymiankruste - serviert an einer Salsa aus rotem Vermut.
- Pulpo a la Feira** 19  
Der Klassiker aus Galicien - zart gekochter Tintenfisch, Paprikapulver, Meersalz und Olivenöl.
- Chipirones Fritos con Limón** 16  
Knusprig frittierte Mini Kalamares im Griesmantel mit einem erfrischenden Hauch von Limette.

### Fleisch - Carne

- Alitas de Pollo a la Sidra** 16  
Zarte Poulet-Flügeli serviert an einer herrlichen Sidra-Crème-Salsa.
- Croquetas Ibérico** 12  
Kroketten gefüllt mit Spinat, Bechamel und Ibérico-Schinken - natürlich hausgemacht
- Pastel de Carne Ibérico** 18  
Eine köstliche hausgemachte Ibérico-Fleischpastete im Blätterteig-Speckmantel verpackt. Die Pastete ist verfeinert mit mildem Chorizo und Manchego-Käse. Dazu gibt es einen hausgemachten Mirabellen-Jus.

### Vegetarisch - Vegetariano

- Pimientos de Padrón con miel y sal** 11  
Herbe, grüne Paprikaschoten (nicht scharf) mit Honig und Meersalz.
- Tortilla a la manera de la Abuela** 12  
Tortilla nach Grossmutter's Rezept - herrlich!
- Champignones al Ajillo** 13  
Gebratene Champignons in Knoblauch-Olivenöl mit Spitzpaprika und Peterli - verfeinert wird das Gericht mit einem Hauch vom edlen Jerez-Essig.
- Dal de Lentejas Rojas** 13  
Rotes Linsen-Dal serviert mit geröstetem Brokkoli, etwas Sesam und einem Hauch frischem Joghurt.
- Patatas Fritas con Aioli** 10  
Hausgemachte knusper Fries mit einer Aioli - Knoblauchmayo.
-

---

## **Pincho-Grillspiese**

### **als Tapa für zwei Gäste zum teilen oder als Hauptgang für eine Person**

**Grillspiess „Ibérico“** 32  
Wunderbarer Fleisch-Spiess mit zartem Secreto-Ibérico-Fleisch, etwas Speck, roten Paprika und Champignons. Perfekt gegrillt für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

**Grillspiess „del Mar“** 30  
Der Grillspiess für Fisch-Liebhaber mit leicht gebeiztem Lachs-Stücken und Gambas. Für eine perfekte Fusion der Aromen sorgen Limetten-Schnitze und Lorbeer-Blätter.

**Grillspiess „Verdura“** 24  
Unser Vegi-Spiess mit buntem Gemüse und leckeren Süsskartoffeln - perfekt auf dem Grill zubereitet für unsere vegetarischen Gäste.

**Unsere Grillspiese können auch als Hauptgangteller bestellt werden. Zum Hauptgangteller stehen folgende Beilagen zur Auswahl:**

- Tortilla +12
- Patatas Fritas (hausgemachte Pommes-Frites) mit Aioli +10
- Crème-Reis mit Manchego-Käse +8
- Grüner Salat mit gerösteten Kernen, Curry Zucchetti und Oliven +9

**Zu jedem Grillspiess-Hauptgangteller servieren wir ein knuspriges Gemüse-Körbchen.**

---

## **Paella-Pfannen o Cucharón del arroz**

**Paella Pollo y Chorizo** 36  
Die Paella aus Castillia León. Mit Hühnchen und Chorizo

**Paella Mariscos** 43  
Paella wie man sie aus Galizien kennt: mit Langustinos, Gambas, Pulpo und Miesmuscheln

**Paella mit Gambas** 37  
Eine Paella für alle die zwar Gambas lieben, aber auf alles andere aus dem Meer verzichten

**Paella Verdura** 31  
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>Churros el Pincho</b>	14
Knusprige Churros, in Zimtzucker gewendet - serviert mit einer warmen Schokosauce - wie im Dessert-Himmel!	
<b>Schokoladenmousse</b>	16
Zartes und super luftiges Schoko-Mousse serviert auf einem Ananas-Granatapfel-Salätchen.	
<b>Crema Catalana con Sorbet</b>	13
Katalanische Crème mit einem erfrischenden Sorbet-Topping, eine perfekte Kombination von süß und erfrischend.	
<b>Diverse hausgemachte Glace- und Sorbet-Sorten   pro Kugel</b>	4.5
- Schokolade	
- Vanille	
- Sauerrahm-Glacé	
- Ananas-Limetten-Sorbet	
mit Sahne	
	+1.5
<b>Glace-Degu Plättli für zwei oder mehr</b>	20
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>Affogato al Café</b>	9
Eine Kugel hausgemachtes Vanille-Eis serviert mit einem kräftigen Espresso.	



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, Cochinillo)

Fisch- und Meeresfrüchte:  
Pulpo: Spanien (Atlantik)  
Langoustinos: Vietnam  
Mejillones: Spanien (Atlantik)  
Zamburiñas: Spanien (Atlantik)  
Gambas: Vietnam  
Chipirones: Spanien (Atlantik)  
Jakobsmuscheln: Spanien (Atlantik)  
Meerhecht: 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:  