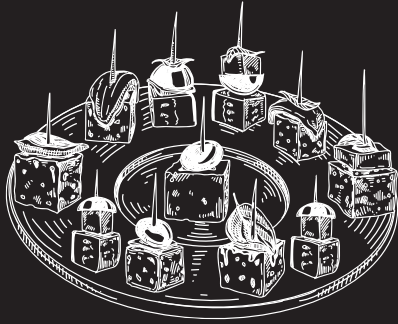


Restaurant | Bistro | Taperia
... die spanische Genusswerkstatt der Wiler Altstadt.



el Pincho
zum wilden Mann...

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

Tapas

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

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	15
Der bekannte Luftgetrocknete Schinken aus Spanien zeichnet sich durch mageres, kaum maseriertes Fleisch aus.	
Cecina de León 50g - min. 7 Monate gereift	15
Trockenfleisch vom Rind - eine Spezialität aus der Region León. Das Trockenfleisch hat eine dunkle Farbe und ist im Geschmack sehr intensiv.	
Embutidos Degu-Plättli	38
Von allem ein Bisschen - Jamón und Cecina - dazu gibt es Oliven, Queso Tetilla, Queso Manchego und hausgemachte Spezialitäten.	
Chorizo Dulce de Bellota aus Salamanca 50g	15
Eine wunderbare Chorizo-Wurst vom Ibérico Schwein (Bellota). Ganz etwas besonderes!	
Käse Degu-Plättli	18
Probieren Sie verschiedene spanische Käsesorten und finden Sie Ihren Liebling. Dazu servieren wir einen wunderbaren Feigensenf und Membrillo, eine herrlich-süsse Quittenpaste.	
Zweierlei Graved-Lachs	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.	
Pan con Chorizo-Jam	6.5
Geröstetes Hausbrot mit hausgemachter Chorizo-Jam - die süss-salzige Überraschung.	
Pan con Tomate	6
Geröstetes Hausbrot mit Olivenöl und Tomaten	
Aceitunas	5.5
Spanische Oliven	
Champignones en vinagre	5.5
Champignons in Essig	
Calabazines casero	5.5
Eingemachte Zucchettis	

Tapas de temporada - saisonale Tapas

Fisch - del mar

Pincho de Rape

Gebratener Seeteufel-Spiess mit Rosmarin - umwickelt mit Speck.

16

Salpicón del Mar

Ein leckeres Ragout mit Gambas, Pulpo, Tomaten und einem Hauch Zwiebeln. Perfekt zum Stupsen mit unserem hausgemachten Pincho-Brot.

15

Mejillones al Pincho

Ausgelöste marinierte Miesmuscheln an einer Vinaigrette mit hausgemachten Gemüse-Chips.

16

Fleisch - Carne

Pollo al Pincho

Im Ofen gebackener, ausgelöster Schenkel vom Poulet mit Süsskartoffeln und aromatischen, frischen Kräutern.

14

Secreto Ibérico

Gebrautes Secreto Ibérico mit Auberginen-Pimentón-Kaviar. Dazu gibt's grüne Spargeln im Serrano-Schinken-Mantel.

17

Choricitos al Vino

Kleine Chorizo-Würstchen in Rotwein geschmort. Serviert mit knusprigen Knoblauch-Croûtons.

12

Vegetarisch - Vegetariano

Manchego-Puffer

Leckerer getrüffelter Mini-Puffer mit Manchego-Käse - dazu unsere hausgezogenen marinierten Sprossen.

14

Calabazin Asado

Gebackene Zucchetti an einer Mandel-Salsa mit süssen Granatapfel-Kernen.

12

Pimientos del Piquillo

Gefüllte rote Spitzpaprika mit gebratenen Pilzen und Quark.

10

Lo que no faltar - unsere Tapas Klassiker

Gambas al ajillo	15
Crevetten gebraten in Olivenöl und Knoblauch	
Patatas Bravas	9
Pikante Kartoffelecken dazu gibts die rassige El Pincho Salsa	
Pimentós de Padrón con miel y sal	10
Herbe, grüne Paprikaschoten (nicht scharf) mit Honig und Meersalz	
Tortilla a la manera de la Abuela	12
Tortilla nach Grossmutters Rezept - herrlich!	
Pulpo a la Gallega	15
Der Klassiker aus Galicien - fein aufgeschnittener Tintenfisch, Paprikapulver, Meersalz und Olivenöl	
Bolitas de Paella	12
Unsere Hauskreation - panierte Paella-Corquetas mit Pouletstückchen	
Croquetas Ibérico	11
Krokettchen gefüllt mit Spinat, Bechamel und Ibérico-Schinken - natürlich hausgemacht	
Mejillones a la marinera	15
Sautierte Miesmuscheln mit Zwiebeln und Weisswein	

Paella-Pfannen o Cucharón del arroz

Paella Primavera	45
Die Pincho Frühlings-Spezial-Paella mit grünen Spargeln, Jamón Ibérico de Bellota, Wachteleiern und gebratenem Chorizo.	
Paella Pollo y Chorizo	34
Die Paella aus Castillia León. Mit Hühnchen und Chorizo	
Paella Mariscos	42
Paella wie man sie aus Galizien kennt: mit Kaisergranat, Gambas, Pulpo und Miesmuscheln	
Paella mit Gambas	36
Eine Paella für alle die zwar Gambas lieben, aber auf alles andere aus dem Meer verzichten	
Paella Espárragos	32
Unsere vegetarische Paella mit grünen Spargeln und Wachteleiern - passend zur Frühlingssaison. Natürlich ist die Paella auch vegan - also ohne Wachteleier - verfügbar.	

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	7.5
Der Dessert-Klassiker aus Spanien - frisch gebrannte Crema!	
Brazo de Gitano	18
Ein spanischer Dessert-Klassiker - eine Biscuit-Roulade gefüllt mit Schokoladen-Mousse. Dazu servieren wir ein Mango-Granatapfel-Salätchen.	
Jarra de Sorpresas	21
„Die Kanne der Überraschungen“ - eine Dessertkreation von unserem Küchenchef Felipe. Hausgemachtes Borsci Liquör-Espuma, ein Affogato (Espresso & Vanille-Eis), etwas Himbeer-Crunch und ein hausgemachtes Lemon-Curd-Macaron.	
Diverse hausgemachte Glace-Sorten pro Kugel	4.5
<ul style="list-style-type: none">- Joghurt-Limette- Daim- Kaffee/Moka- Schokolade- Erdbeere- Passionsfrucht- Basilikum mit einer süßen Tomatensauce- Vanille- Mango mit Sahne	
	+1.5
Hausgemachte Sorbet-Sorten pro Kugel	4.5
<ul style="list-style-type: none">- Blutorange- Zitrone	
Glace-Degu Plättli für zwei oder mehr	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 | nullkommanix.gastro@gmail.com
Tel: 071 911 10 33 | Marktgasse 35, 9500 Wil

follow us on: 