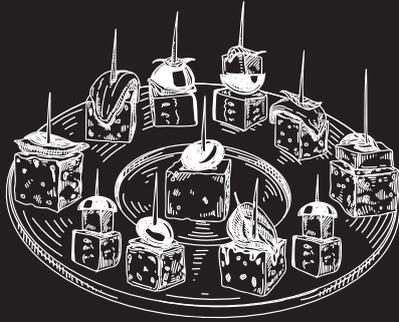


Restaurant | Bistro | Taperia
... die spanische Genusswerkstatt der Wiler Altstadt.



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

Vorspeisen und kalte Tapas

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	17
Der bekannte Luftgetrocknete Schinken aus Spanien zeichnet sich durch mageres, kaum maseriertes Fleisch aus.	
Salsichón de Jabalí 50g - spanischer Salami im Pfeffermantel vom Wildschwein	12
Ein wunderbarer spanischer Salami gemacht aus besten Fleisch vom Wildschwein. Der Salchichón wird in Asturien von Wildschweinen aus regionaler Jagd produziert.	
Embutidos Degu-Plättli für zwei Personen	38
Von allem ein Bisschen - Jamón Ibérico, Jamón Serrano und Salsichón - dazu gibt es Oliven, spanische Käsesorten und hausgemachte Spezialitäten. Dazu passt perfekt eine Portion Pan con Tomate!	
Käse Degu-Plättli für zwei Personen	18
Probieren Sie verschiedene spanische Käsesorten und finden Sie Ihren Liebling. Dazu servieren wir einen wunderbaren Feigensenf und Membrillo, eine herrlich-süsse Quittenpaste.	
Bikini de Jamón y Queso	10
Leckerer gebackener Schinken-Käse-Toast mit herrlichem Toast vom regionalen Bäcker. Gefüllt ist der Toast mit geräuchertem Bein-Schinken und Manchego Käse.	
Bikini de Aguacate	10
Ein vegetarischer gefüllter Toast mit Avocado, hausgemachtem Ajvar (Paprika-Chutney) und Manchego Käse. Der Toast ist natürlich knusprig ausgebacken.	
Pan con Tomates Geröstetes Hausbrot mit Olivenöl und Tomaten	6
Ensalada Verde	9
Knackiges grünes Salatbouquet serviert an unserem hausgemachten Feigen-Balsamico-Dressing. Dazu gibt es grüne Oliven und eingemachte Zucchetti und geröstete Kernen.	
Aceitunas Spanische Oliven	5.5
Calabazines caseros Eingemachte Zucchettis	5.5

Vorspeisen & warme Tapas

Fisch - del mar

- Gambas al ajillo** 16
Crevetten gebraten in Olivenöl und Knoblauch
- Rosa de Lenguado** 17
Überbackene Seezungenrosen - serviert an einer luftigen Crème-Salsa verfeinert mit einem Hauch Zitronenzeste.
- Pulpo a la Feira** 19
Der Klassiker aus Galicien - fein aufgeschnittener Tintenfisch, Paprikapulver, Meersalz und Olivenöl.
- Calamares Rellenos** 16
Gebratener gefüllter Kalamar nach griechischer Art zubereitet mit Feta-Käse, etwas Dill und einem Hauch Minze.

Fleisch - Carne

- Carrilleras Ibérico** 18
19 Stunden sous-vide gegarte Bäggli vom iberischen Pata-Negra Schwein. Serviert an einem hausgemachten Jús mit unwiederstehlichen Brot-Speckknöpfe.
- Croquetas Ibérico** 12
Kroketten gefüllt mit Spinat, Bechamel und Ibérico-Schinken - natürlich hausgemacht
- Chuleta de Ternera al Pincho** 19
Mini Wiener-Schnitzel vom Kalb - serviert als Mille-Feuille-Türmchen mit Preiselbeer-Chutney.

Vegetarisch - Vegetariano

- Pimentós 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!
- Empanada Espinaca** 14
Leckere Empanada gefüllt mit Spinat und Rübstiel.
- „Spätzli“ con Queso** 13
Hausgemachte urchige Käsespätzli mit Gemüse und knusprigen Zwiebelringen.
- 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 „Pollo Moruno“	28
Wunderbarer Fleisch-Spiess mit Poulet, würzigem Speck, Peperoni, Pimientos de Padron und Zucchetti.	
Grillspiess „Mariscos“	33
Der Grillspiess für Meeresfrüchte-Liebhaber mit Pulpo und Gambas, den beliebten Pimientos de Padrón, milden roten Zwiebeln und einem Limettenschnitt für den perfekten Geschmack.	
Grillspiess „Queso y Verdura“	26
Unser Vegi-Spiess mit leckerem Grillkäse vom scharfen Maxx, etwas Broccoli, Peperoni, milden roten Zwiebeln und Champignons.	

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
- Gemüse-Pilaw-Reis	+8
- Grüner Salat mit gerösteten Kernen, Curry Zucchetti und Oliven	+9
- Luftiger Hummus	+8

Zu jedem Grillspiess-Hauptgangteller servieren wir ein cremiges Ratatouille-Pürée.

Paella-Pfannen o Cucharón del arroz

Paella Pollo y Chorizo	35
Die Paella aus Castillia León. Mit Hühnchen und Chorizo	
Paella Mariscos	42
Paella wie man sie aus Galizien kennt: mit Langustinos, 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 Verdura	30
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

Crema Catalana	8.5
Der Dessert-Klassiker aus Spanien - frisch gebrannte Crema!	
Brownie de Chocolate	14
Ein hausgemachter lauwarmer Schoko-Brownie serviert mit einem Glacé aus gebrannten Mandeln.	
Higos del Porto	17
Eingemachte Portwein-Feigen - aus zwei Wiler-Gärten gepflückt. Serviert mit einer hausgemachten Vanille-Crème und einigen Stupsern Früchte-Coulis.	
Diverse hausgemachte Glace- und Sorbet-Sorten pro Kugel	4.5
- Schokolade	
- Vanille	
- Heidelbeer-Joghurt	
- Butterkeks-Leche	
- Caramel-Popcorn	
- Zitrusorbet mit Orange, Zitrone und Limette mit Sahne	
	+1.5
Glacé-Degu Plättli für zwei oder mehr	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.	
Affogato al Café	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 7.7% zu verstehen.

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

follow us on:  