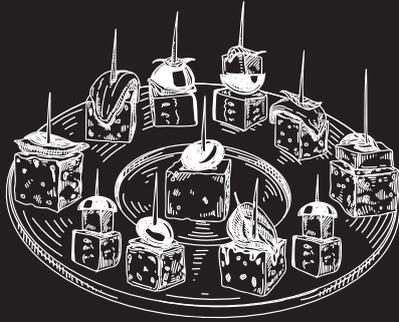


Restaurant | Bistro | Taperia
... die spanische Genusswerkstatt der Wiler Altstadt.



el Pincho
zum wilden Mann...

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

Tapas

Bienvenidos in der Taperia El Pincho!

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

Jamón Ibérico Bellota (1. Kl.) 50g	26
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 Ibérico Cebo de Campo (2. Kl.) 50g	23
Die reinrassigen iberischen Schweine, die das Label Cebo de Campo erhalten, dürfen nebst mit Eicheln auch mit einem geringen Teil Getreide gefüttert werden.	
Jamón Serrano 50g	14
Der bekannte Luftgetrocknete Schinken aus Spanien zeichnet sich durch mageres, kaum maseriertes Fleisch aus.	
Degu-Plättli 1-2 P.	36
Probieren Sie unsere drei verschiedenen spanischen Schinken. Dazu gibt es Oliven, Queso Manchego und hausgemachte Spezialitäten.	
Chorizo Bellota aus Salamanca 50g	15
Eine wunderbare Chorizo-Wurst vom Ibérico Schwein (Bellota). Ganz etwas besonderes!	
Salchichón Bellota aus Salamanca 50g	15
Der luftgetrocknete Salami aus Spanien - nur etwas aromatischer und natürlich vom Ibérico Schwein (Bellota).	

Queso y otras cosas caseras – Käse und andere hausgemachte Spezialitäten

Käse Degu-Plättli 1-2 P.	18
Probieren Sie verschiedene spanische Käsesorten und finden Sie Ihren Liebling. Dazu servieren wir einen wunderbaren Feigensef und Membrillo, eine herrlich-süsse Quittenpaste.	
Queso Tetilla Pazo do Val D.O.P.	6
Kuhmilch wunderbar cremig und sanft im Geschmack.	
San Simón da Costa D.O.P.	7
Kuhmilch mit Birkenholzspänen geräuchert. Sahnig und mild im Geschmack.	
Los Cameros Mezcla Semicurado	6
Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafsmilch feiner, würziger Geschmack. Alle Käsesorten von Los Cameros erhalten ihren charakteristischen Geschmack durch Bäder in Olivenöl.	
Los Cameros de Oveja Añejo	8
Schafsmilch Lagerung von min. 1 Jahr. Voll, kräftig und nussig.	
Queso Manchego Villacenteno D.O.P. Curado	5.5
Schafsmilch aussergewöhnlich intensiver Geschmack - ein Käse für Liebhaber.	
Pan con Chorizo-Jam	6.5
Geröstetes Hausbrot mit hausgemachter Chorizo-Jam - die süss-salzige Überraschung.	
Pan con Tomate	5
Geröstetes Hausbrot mit Olivenöl und Tomaten	
Aceitunas	5.5
Spanische Oliven	
Tomates Secos	5.5
Getrocknete Tomaten	
Champignones en vinagre	5.5
Champignons in Essig	
Calabazines casero	5.5
Eingemachte Zucchettis	
	
Endlich wieder auf unserer Karte:	
Dátiles en el Tocino oder einfach nur Datteln im Speck	6.5
Mit einem Mandelkern	

Tapas de temporada - saisonale Tapas

Fisch - del mar

Vieira al horno Gratinierte Jakobsmuschel	16
Mejillones a la marinera Sautierte Miesmuscheln mit Zwiebeln und Weisswein	15
Pulpo frito con Chimichurri Gebratener Tintenfisch mit einer würzigen Chimichurri-Salsa.	15
Pimientos rellenos con Atún Spanische rote Paprikaschoten gefüllt mit einer wunderbaren Thunfisch-Masse.	12

Fleisch - Carne

Lammchops mit Pankomehl Lammchops mal Anders - knusprig paniert im Pankomehl. Spanien trifft Japan!	17
Panza de Cerdo Gebackener Schweinsbauch mit Honig-Senf Glasur.	14
Secreto Ibérico Ein ganz spezielles Fleisch vom Pata Negra Schwein mit wunderbarer Fett-Marmorierung - gegart in Knoblauchbutter.	17
Pincho Moruno Maurischer Lammfleischspieß	15
Lentejas con Chorizo Linseneintopf mit Chorizo und Speck - ein Hochgenuss!	10

Vegetarisch - Vegetariano

Crepe Gallego Galizische Crepes mit Lauch und Rübstihl.	11
Pastel de hojaldre con queso Blätterteigpastete mit Ziegenkäse und Frischkäse.	12
Avocado rellenos con nuezas Gefüllte Avocado mit Walnüssen und Birne.	11
Sopa de Zanahoria Karottensuppe verfeinert mit etwas Ingwer und einem Hauch Vanille.	9.5

Lo que no faltar - unsere Tapas Klassiker

Gambas al ajillo	15
Crevetten gebraten in Olivenöl und Knoblauch	
Patatas Bravas	8
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	9
Unsere Hauskreation - panierte Paella-Corquetas mit einer hausgemachte Knobli-Mayo.	
Croquetas Ibérico	10
Krokettten mit Spinat, Bechamel und Ibérico-Schinken - natürlich hausgemacht.	

Paella-Pfannen o Cucharón del arroz

Paella Pollo y Chorizo	29
Die Paella aus Castillia León. Mit Hühnchen und Chorizo - pikanter Paprikawurst.	
Paella Marisco	41
Paella wie man sie aus Galizien kennt: mit Kaisergranat, Gambas, Calamares y Pulpo und Muscheln.	
Paella mit Gambas	31
Eine Paella für alle die zwar Gambas lieben, aber auf alles andere aus dem Meer verzichten.	
Paella mit Jamón Serrano und Wachteleiern	35
Frisch aufgeschnittener Schinken dazu ein Wachtelei und natürlich die klassische Paella-Basis.	
Paella mit Pimientos, Champignons und Wachteleiern	35
Eine Reispfanne für Vegetarier und Gemüseliebhaber.	

Eine Paella kann ab 2 Personen bestellt werden.

Eine frisch zubereitete Pfanne vom spanischen Nationalgericht benötigt ca. 30 Minuten bis sie perfekt zubereitet bei Ihnen am Tisch serviert werden kann.

Dessert - El dulce final

Der Klassiker - Crema Catalana

6.5

Viento Español

8

Zerbröselte Merengue mit Sahne und Beerenpulp

Pastel de Chocolate

11

Spanisches Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern - dazu eine Kugel hausgemachtes Glace.

Wir backen dieses Schoko-Küchlein immer frisch für Sie - darum dauert es ca. 15 Minuten, bis dieser herrliche Dessert bei Ihnen auf dem Tisch ist.

Diverse hausgemachte Glace-Sorten

Fragen Sie nach unserer Glace-Karte.



Wir beziehen alle unsere Fleischprodukte von regionalen Metzgereibetrieben und setzen ausschliesslich auf schweizer Fleischprodukte (Rind, Kalb, Poulet, Schwein).
Lamm: Neuseeland
Ausgenommen von dieser Herkunftsdeklaration sind die spanischen Fleisch-Spezialitäten (Ibérico Schinken, Serrano Schinken/Secreto und Chorrizo)

Fisch- und Meeresfrüchte:
Pulpo und Sardellen: Spanien (Atlantik)
Langoustines: Vietnam
Mejillones: Spanien (Atlantik)
Gambas: Vietnam
Chipirones: Spanien (Atlantik)
Thunfisch: Spanien (Atlantik)
Jakobsmuscheln: Spanien (Atlantik)

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage 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:  