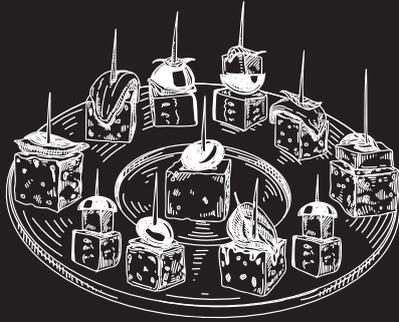


Restaurant | Bistro | Taperia
... die spanische Genusswerkstatt der Wiler Altstadt.



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, Queso y más

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.	
Jamón 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).	
Käse Degu-Plättli 1-2 P.	18
Probieren Sie verschiedene spanische Käsesorten und finden Sie Ihren Liebling. Dazu servieren wir einen wunderbaren Feigensenf und Membrillo, eine herrlich-süsse Quittenpaste.	
Verschiedene spanische Käsesorten	7
Wir haben stets ganz unterschiedliche spanische Käsespezialitäten im Haus. Fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach den aktuellen Sorten und bestellen Sie sich Ihren Lieblingskäse als kleine Portion.	
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	

Tapas de temporada - saisonale Tapas

Fisch - del mar

Vieira al horno	16
Gratinierte Jakobsmuschel nach galicischer Art (zwei Muscheln)	
Tostada de Atún	12
Ventresca de Atún, das Filetstück vom Thunfisch auf El Pincho-Brot mit Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern	
Lenguado ala Anaya	16
Pochierte und gratinierte Seezungenfilets mit süssen karamelisierten Zwiebeln und confierten Kirschtomaten	

Fleisch - Carne

Albondigas al tomate-albahaca	13.5
Hackfleischbällchen (Misch) an einer würzigen Tomaten-Basilikumsauce	
Rollos del „Secreto Ibérico“ - das versteckte Filet vom Ibérico Schwein	16
Sautierte „Secreto Ibérico“-Rolle mariniert und karamelisiert mit Feigensenf, serviert mit einem Portwein-Kirsch-Jus	
Pollo al Ajillo	14.5
Der spanische Klassiker - gebackene Geflügel-Keule an einer wunderbaren Knoblauchsauce	
Huevos rotos	11
„Zerbrochene“ Eier mit Jamón, Speck und frittierten Kartoffeln	

Vegetarisch - Vegetariano

Esparragos mediterraneo	13
Grüner Spargel im Crêpes-Mantel - überbacken mit Käse	
Garbanzos con Espinacas	10
Ein Eintopf-Klassiker aus Spanien: Kichererbsen-Eintopf mit Spinat	
Tortilla de verduras	14
Eine spanische Tortilla gefüllt mit frischem Gemüse	
Tostada de aguacate	12
Lecker gewürzte Avocado auf hausgemachtem Brot mit Balsamico-Schaum	

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 Grossmutter's 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 Pouletstückchen	
Croquetas Ibérico	10
Kroketten 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 Pollo y Chorizo	31	
Die Paella aus Castillia León. Mit Hühnchen und Chorizo		
Paella Mariscos	41	
Paella wie man sie aus Galizien kennt: mit Kaisergranat, Gambas, Calamares y Pulpo und Muscheln		
Paella mit Gambas	36	
Eine Paella für alle die zwar Gambas lieben, aber auf alles andere aus dem Meer verzichten		
Paella mit Pimientos, Champignons und Wachteleiern	35	
Eine Reispfanne für Vegetarier und Gemüseliebhaber.		
Sie mögen es lieber vegan? Kein Problem, dann lassen wir die Wachteleier gerne weg.		33

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	7.5
Brazo de Gitano Zigeuner Arm - bei uns bekannt als Roullade - mit einer Schoko-Füllung. Serviert auf einem Früchtepulpe-Spiegel	12.5
Flan casero con bayas frescas Klassischer spanischer Flan aus Vanille und Karamel - garniert mit frischen Beeren	10.5
Diverse hausgemachte Glace-Sorten pro Kugel - Joghurt-Limette - Daim - Kaffee/Moka - Schokolade - Passionsfrucht - Stracciatella - Mango - Vanille mit Sahne	4.5 + 1.5
Glace-Degu Plättli für zwei oder mehr 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.	18

Geschenkidee oder El Pincho Zuhause...

Sie möchten auch zu Hause nicht auf unsere Spezialitäten verzichten oder beim nächsten Apéro mit exklusivem Jamón auftrumpfen?

Oder suchen Sie noch das passende Geschenk für die Liebsten?

Wir bieten unsere hausgemachten Spezialitäten, Jamón am Stück oder hauchdünn aufgeschnitten und verschiedene Geschenkkörbe auf unserem Online-Shop an.

Mehr Infos finden Sie auf
www.elpincho.ch

oder fragen Sie einfach unser Personal -
wir beraten Sie sehr gerne.



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)

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