

Exklusives Pata Negra-Menü mit 5 Gängen **CHF 94.00**

Iberische Schweine oder Pata Negra Schweine wurden bereits von römischen Legionären gezüchtet, die sich in der Extremadura niedergelassen hatten. Als kleine Homage an diese lange Tradition haben wir für Sie ein ganz spezielles Menü mit verschiedenen Spezialitäten vom Ibérico-Schwein kreiert.

Melonen-Consommé mit Bellota Grissini

Kalt servierte Melonen-Consommé mit hausgemachten Grissini im Bellota Mantel

* * *

Tostada con Chorizo Jam

Unsere hausgemachte Paste aus Chorizo Ibérico mit etwas Feigensenf auf geröstetem Hausbrot. Das ganze gratiniert mit cremigem Kuhmilchkäse. Zum Tostada servieren wir einen kleinen Blattsalat.

* * *

Hausgemachtes Zitronensorbet als Zwischengang

* * *

Trilogie der „Olive auf vier Pfoten“ - dem Pata Negra Schwein

- Albondigas vom Ibérico Schwein an einer rassigen Tomaten-Basilikumsalsa
- Gebratenes Secreto-Ibérico-Röllchen an einem Portwein-Kirsch Jus
- Rosa gebratenes Ibérico-Filet-Medallion an einer hausgemachten Demi-Glace, die Königin aller Saucen

Begleitet wird der Hauptgang von Baumnuss-Cremereis und sautiertem grünem Spargel.

* * *

Llegamos al Postre - auf zum Dessert

Crema Catalana mit einer Kugel Vanille-Eis und Kürbiskernöl

Unser Tipp:

Passend zu jedem Dessert empfehlen wir einen Carajillo oder einen süssen Sherry oder Portwein.



zum wilden Mann...

Los Entremeses - Vorspeisen

- Ensalada de Pechuga con dos Pinchos** **15**
Kleiner Blattsalat mit zweierlei Mini-Pinchos:
- Pincho mit cremigem Pimiento de Padron-Pesto und Gamba
- Pincho mit hausgemachter Chorizo-Jam - überbacken mit Käse
- Tortilla de verdura con Ensalada** **12**
Gemüse-Tortilla mit Blattsalat und hausgemachten Essig-Kardamon-Champignons
- Esparragos envueltos en Crepes** **14**
Grüner Spargel im Crepemantel serviert mit würzigem Zwiebelchutney
dazu ein herrliches Karottensalätchen mit geröstetem Sesam

Pescados - Fisch

- Lenguado al Pincho - Seezunge nach Pincho Art** **44**
Pochierte Seezungenfilets gratiniert mit süßen karamelisierten Zwiebeln und confierten Kirschtomaten. Dazu servieren wir grünen Spargel und Trüffel-Dauphine-Kartoffeln.
- Surpresa del Mar** **49**
„Tagesfang“ im Pergament-Paket gedämpft zusammen mit Mies- und Jakobsmuscheln.
Dazu gibt es buntes Marktgemüse und Tagliatelle an einer Weisswein-Dill-Sauce.
- Pescados a la Plancha**
Haben Sie Lust auf einen frischen Fisch am Stück gebraten? Unser Servicepersonal gibt gerne Auskunft über das aktuelle Fisch-am-Stück-Angebot.

Carne - Fleisch

- Cordoniz relleno** **44**
Im Ofen gebackene ganze Wachtel im Speckmantel. Als Beilage servieren wir einen Baumnuss-Cremereis und ein Spinat-Zucchetti-Nest.
- Rollos del Secreto Ibérico - verstecktes Filet vom Pata Negra Schwein** **39**
Sautierte Secreto-Ibérico-Rolle mariniert und karamelisiert mit Feigensenf an einem einzigartigem Portwein-Kirsch-Jus. Dazu gibt es Tortilla mit frischem Gemüse.
- Pollo al ajillo frito** **35**
Gebackene Knoblauch-Geflügelkeulen. Diesen spanischen Klassiker servieren wir mit einem Lauch-Kartoffelstock und rauchigen Pimientos del Piquillo
- Plato de Carne - Fleisch-Platte ab 2 Personen** **101**
Die Platte für alle Fleisch-Liebhaber!
Wir servieren immer drei verschiedene Fleischspezialitäten auf dieser herrlichen Platte.
Dazu stellen wir für Sie gerne einige Beilagen zusammen.

Vegetariano - vegetarische Spezialitäten

- Esparragos mediterraneo** **35**
Grüner Spargel nach mediterraner Art mit gebratenen Kräuter-Champignons und „Huevos rotos“. Begleitet wird das Ganze von einer herrlichen Ribelmais-Käse-Polenta.
- Filete de Zucchetti** **27**
Gebratene Zucchetti-Sesam Bratlinge mit Karotten-Ingwerpüree. Garniert mit süßen confierten Kirschtomaten.

Paella Kreationen

Paella Pollo	31
Die Paella aus Castillia León. Mit Hühnchen und Chorizo - pikanter Paprikawurst.	
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 Wachtelei	35
Eine Reispfanne für Vegetarier und Gemüseliebhaber.	
Lieber vegan? Kein Problem - wir lassen für Sie gerne die Wachteleier 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.

El dulce Final - Dessert

Der Klassiker - Crema Catalana	7.5
Brazo de Gitano	8.5
Zigeuner Arm - bei uns bekannt als Roullade - mit einer Schoko-Füllung. Serviert auf einem Früchtepulpe-Spiegel	
Flan casero con bayas frescas	10.5
Klassischer spanischer Flan aus Vanille und Karamel - garniert mit frischen Beeren	
Diverse hausgemachte Glace-Sorten pro Kugel	4.5
- Joghurt-Limette - Daim - Kaffee/Moka - Schokolade - Passionsfrucht - Stracciatella - Mango - Vanille mit Sahne	
	+ 1.5
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.	



zum wilden Mann...



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 und Chorrizo) sowie die Wachteln, welche aus Frankreich kommen.

Fisch- und Meeresfrüchte:
Pulpo: Spanien (Atlantik)
Gambas: Vietnam
Seehecht: Spanien (Atlantik)
Seezunge: Spanien (Atlantik)
Kaisergranat: Dänemark (Nordsee)
Venusmuscheln: Spanien (Atlantik)
Miesmuscheln: 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