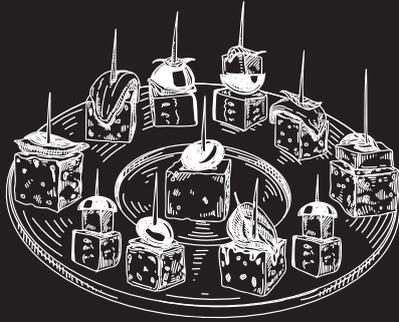


Restaurant | Bistro | Taperia  
... die spanische Genusswerkstatt der Wiler Altstadt.



*el Pincho*  
zum wilden Mann...

[www.elpincho.ch](http://www.elpincho.ch) | [nullkommanix.gastro@gmail.com](mailto: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

<b>Jamón Ibérico Bellota (1. Kl.) 50g</b>	24
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.	
<b>Jamón Ibérico Cebo de Campo (2. Kl.) 50g</b>	21
Die reinrassigen iberischen Schweine, die das Label Cebo de Campo erhalten, dürfen nebst mit Eicheln auch mit einem geringen Teil Getreide gefüttert werden.	
<b>Jamón Serrano 50g</b>	11
Der bekannte Luftgetrocknete Schinken aus Spanien zeichnet sich durch mageres, kaum maseriertes Fleisch aus.	
<b>Degu-Plättli 1-2 P.</b>	36
Probieren Sie unsere drei verschiedenen spanischen Schinken. Dazu gibt es Oliven, Queso Manchego und hausgemachte Spezialitäten.	
<b>Chorizo Bellota aus Salamanca 50g</b>	14
Eine wunderbare Chorizo-Wurst vom Ibérico Schwein (Bellota). Ganz etwas besonderes!	
<b>Chorizo aus León 50g</b>	12.5
Hauchdünn aufgeschnittene Paprika-Wurst aus der Chorizo Hochburg León. (Schwein)	
<b>Salchichón Bellota aus Salamanca 50g</b>	14
Der luftgetrocknete Salami aus Spanien - nur etwas aromatischer und natürlich vom Ibérico Schwein (Bellota).	

---

---

## Queso y otras cosas caseras – Käse und andere hausgemachte Spezialitäten

<b>Käse Degu-Plättli 1-2 P.</b>	16
Probieren Sie verschiedene spanische Käsesorten und finden Sie Ihren Liebling. Dazu servieren wir einen wunderbaren Feigensenf und Membrillo, eine herrlich-süsse Quittenpaste.	
<b>Queso Tetilla Pazo do Val D.O.P.</b>	5
Kuhmilch   wunderbar cremig und sanft im Geschmack.	
<b>San Simón da Costa D.O.P.</b>	6.5
Kuhmilch   mit Birkenholzspänen geräuchert. Sahnig und mild im Geschmack.	
<b>Los Cameros Mezcla Semicurado</b>	5.5
Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafsmilch   feiner, würziger Geschmack. Alle Käsesorten von Los Cameros erhalten ihren charakteristischen Geschmack durch Bäder in Olivenöl.	
<b>Los Cameros de Oveja Añejo</b>	6
Schafsmilch   Lagerung von min. 1 Jahr. Voll, kräftig und nussig.	
<b>Queso Manchego Villacenteno D.O.P. Curado</b>	5.5
Schafsmilch   aussergewöhnlich intensiver Geschmack - ein Käse für Liebhaber.	
<b>Pan con Chorizo-Jam</b> Geröstetes Hausbrot mit hausgemachter Chorizo-Jam - die süss-salzige Überraschung.	6.5
<b>Pan con Tomate</b> Geröstetes Hausbrot mit Olivenöl und Tomaten	4
<b>Aceitunas</b> Spanische Oliven	5.5
<b>Marinierte Pimientós</b> Geräucherte, rote spanische Paprikas	4.5
<b>Tomates Secos</b> Getrocknete Tomaten	4.5
<b>Champignones en vinagre</b> Champignons in Essig	4.5
<b>Calabazines casero</b> Eingemachte Zucchettis	4.5
<b>Endlich wieder auf unserer Karte:</b>	
<b>Dátiles en el Tocino oder einfach nur Datteln im Speck</b> Mit einem Mandelkern	6.5



---

## Tapas de temporada - saisonale Tapas

### Fisch - del mar

- Lentejas con Salmón** 13  
Herrlicher Linsensalat mit geräuchtem Lachs, Apfelstücken, Avocado und etwas Ingwer.
- Pincho Verde con Peras y Anchoas** 12.5  
Ein Pincho mit einer Basilikumsalsa, Birnensücken und Sardellen.
- Pulpo frito con Chimichurri** 14.5  
Gebratener Tintenfisch mit einer würzigen Chimichurri-Salsa.

### Fleisch - Carne

- Pechuga de Pato** 14  
Gebeizte Entenbrust mit unserem wunderbaren Kohlsalat.
- Albondigas con Salsa de Crema** 13  
Spanische Hackfleisch-bällchen nach El Pincho Art: mit einem Pflaumenkern serviert an einer Rahmsauce.
- Pincho de Chorizo con patatas** 14  
Gegrillter Chorizo-Spiess mit Kartoffeln und mediterranem Gemüse.

### Vegetarisch - Vegetariano

- Ensalada de hinojo y manzana con queso de cabra gratinado** 12  
Ein wunderbares Apfel-Fenchelsalätchen mit gratiniertem Ziegenkäse.
- Sopa de Camote con Manzana** 8.5  
Herrliche Süsskartoffel Suppe mit Apfelkrokant.
- Pincho de pera asada** 12.5  
Ein Pincho mit gerösteter Birne und etwas Cabrales-Käse.

---

## Lo que no faltar - unsere Tapas Klassiker

<b>Gambas al ajillo</b>	13
Crevetten gebraten in Olivenöl und Knoblauch	
<b>Patatas Bravas</b>	8
Pikante Kartoffelecken dazu gibts die rassige El Pincho Salsa	
<b>Pimientos de Padrón con miel y sal</b>	8
Herbe, grüne Paprikaschoten (nicht scharf) mit Honig und Meersalz	
<b>Tortilla a la manera de la Abuela</b>	12
Tortilla nach Grossmutter Rezept - herrlich!	
<b>Pulpo a la Gallega</b>	13
Der Klassiker aus Galicien - fein aufgeschnittener Tintenfisch, Paprikapulver, Meersalz und Olivenöl.	
<b>Bolitas de Paella</b>	7.5
Unsere Hauskreation - panierte Paella-Corquetas mit einer hausgemachte Knobli-Mayo.	
<b>Croquetas Ibérico</b>	9
Kroketten mit Spinat, Bechamel und Ibérico-Schinken - natürlich hausgemacht.	
<b>Chipirones</b>	11
Frittierte mini Calamares	

---

---

## Paella-Pfannen o Cucharón del arroz

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

<b>Magdalenas de Naranja con mosto de chocolate</b>	12
Magdalenas mit Orangen und Orangenblüten, dazu hausgemachtes Schoggi-Mousse	
<b>Der Klassiker - Crema Catalana</b>	6.5
<b>Crema de Piña</b>	11
Würzige Creme mit Ananas und Sherry-Gelee	
<b>Flan de Castaña</b>	8
Maronen Flan	
<b>Diverse hausgemachte Glace-Sorten</b>	
Fragen Sie nach unserer Glace-Karte.	

---



Wir beziehen alle unsere Fleischprodukte von regionalen Metzgereibetrieben und setzen ausschliesslich auf schweizer Fleischprodukte (Rind, Kalb, Poulet, Schwein).  
Ente: Frankreich / 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  
Calamares: Vietnam  
Thunfisch: Spanien (Atlantik)  
Lachs: Norwegen (Zucht)

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](http://www.elpincho.ch) | [nullkommanix.gastro@gmail.com](mailto:nullkommanix.gastro@gmail.com)  
Tel: 071 911 10 33 | Marktgasse 35, 9500 Wil

follow us on:  