



# CAL SISQUET

Subcampeón Mundial de Heladería

*Marc Riqué*

Gluten / Gluten

Ous / Huevos

Làctics / Lacteos

Fruits secs / Frutos secos

## SABORES DE HELADO

SERVIDO EN COPA 5,80€

O CUCURUCHO

Pequeño 4,30€ - Normal 5,30€

2 Bolas 7,00€

Nata

-

Leche Merengada con Canela de Ceylán

-

Mantecado Tradicional con vainilla

Bourbon Madagascar

-

Yogur de Vallfogona con Frutos del Bosque

-

Cheesecake

(Queso cremoso, fresa y galleta)

-

Avellana Negra de Reus

-

Turrón Jijona Suprema 70%

-

Chocolate con Leche Jivara

-

Chocolate leche caramelia y crumble

-

Chocolate crema Guanaja 70%

-

Sorbete de Chocolate Macaé 62%

-

Mango Maduro

-

Limón Mediterráneo

-

Mandarina y Yuzu

-

Piña Colada

-

## COPAS HELADAS

11,20 €

**Copa Caperucita Roja**

Gelé de frutos rojos, cremoso de yogur, helado de plátano, piñón, tofe y crujiente de avellanas.

-

**La Mano de Merlín el Mago**

Helado de chocolate Jivara, núcleo helado de almendra, miel y tofe de cítricos, sobre panna cotta de chocolate blanco y coulis de frambuesa.

-

**Huevo de Dragón**

Helado de avellana con interior fundente de praliné sobre mus de vainilla y caramelo. (elaborada a partir del caramelo galardonado con el 3 puesto en el campeonato del mundo de la especialidad)

## BOMBONES HELADOS

4,70€

**Bombón**

Helado de nata recubierto con chocolate negro Guanaja 70%.

-

**Almadrado**

Mantecado de crema, con camisa de chocolate con leche y almendras.

-

**Café latte**

Crema de café envuelta con chocolate goloso y crujiente de finos barquillos

## TABLAS DE SUSHI

DULCE HELADO

DEGUSTACIÓN DE LAS 4

VARIEDADES

11,70€

**Sashimi**

Sorbete de mandarina, yuzu y sésamo.

+

**Ikura**

Helado de chocolate Manjari y caviar de frambuesa y lichi.

+

**Niguri**

Helado de leche especiada y gelé de fruta de la pasión.

+

**Maki**

Helado de chocolate con leche Jivara y gianduja de avellana.

## POLOS NATURALES

3,50€

Limón • Fresa • Mandarina • Frutos Rojos

Cocktail de Frutas Exóticas • Piña Colada

Mojito

## DEGUSTACIÓN

DE HELADOS DE

CHOCOLATE

12,80€

**Cor de Guanaja 70%**

Maridaje de grands crus.

-

**Tulakalum 75%.**

"Belize" Toque afrutado.

-

**Sorbete Macaé 62% "Brasil"**

Notas de frutos secos y te negro

-

**Chocolate leche caramelia y crumble 36%.**

Acaramelado con notas de mantequilla salada

-

**Chocolate con Leche Jivara 40%.**

Muy cremoso y chocolateado

## PASTELERÍA HELADA

6,50€

**Velvet choco cream**

Cúpula helada de chocolate guanaja 70% con galletas crujientes y su fundente

-

**Pecado**

Maridaje helado de avellanas y chocolate con leche

-

**AH-200**

Crema de vainilla con interior de mandarinas sobre tartaleta de nueces pecan

-

**Origen**

Tartaleta con duo de chocolate-nata y cacahuetes

-

**Bronte**

Puro pistacho

## VARIEDAD DE FRUTAS

HELADAS

11,70€

Cerezas amarenas

-

Limón-merengue

-

Mango-gianduja

-

Coco-pecan

-

## ELABORACIONES DE REPOSTERÍA

6,50€

Capuchina de yema tostada y ahumada

-

Sara de coco, fruta de la pasión y almendras tostadas

-

Tarta Moka

-

Tarta chocolatera con cremoso de nueces pecan

-





# CAL SISQUET

Subcampeón Mundial de Heladería

*Marc Riqué*



Te invitamos a descubrir los helados elaborados con agua de mar.

Nuestra fórmula patentada, realza los sabores de una forma única.

Además el agua de mar contiene toda clase de micronutrientes y oligoelementos beneficiosos para el organismo.

Una experiencia gastronómica que ensalza la calidad y beneficios de las elaboraciones mediante las sinergias del agua de mar y a la calidad de nuestras materias primas.

[www.restaurantcalsisquet.com](http://www.restaurantcalsisquet.com)

  @restaurantcalsisquet

