



CAL SISQUET

VINS BLANCS VINOS BLANCOS

RECOMENATS CAL SISQUET

AUCALA Garnatxa	<i>Terra Alta</i>	18,00 €
IKIGALL Xarel.lo, Malvasia, Moscatell (David Seijas Somelier del bulli)	<i>Penedès</i>	20,00 €
MANAR DO SEIXAS Treixadura, Godello, Albariño, Loureiro (David Seijas Somelier del bulli)	<i>Ribeiro</i>	25,20 €
ALTOS DE TORONA Albariño	<i>Rias Baixas</i>	21,00 €

VINS AFRUITATS, SECS I FRESCOS maridatge amb Plats de marisc i arrossos

SOLÀ FRED Macabeu, Garnatxa	<i>Montsant</i>	16,00 €
LUNO Garnatxa	<i>Montsant</i>	21,00 €
UMAMI Macabeu, Xarel.lo, Muscat, Chardonnay, Sauvignon	<i>Penedès</i>	19,50 €
MANUELA DE NAVERAN Chardonnay	<i>Penedès</i>	22,00 €
COSMIC Xarel.lo, sauvignon blanc	<i>Penedès</i>	20,00 €
GRAMONA MUSTILLAN Parellada, Macabeu	<i>Penedès</i>	19,00 €

AFORTUNADO Verdejo	<i>Rueda</i>	18,00 €
JAVIER SANZ Verdejo	<i>Rueda</i>	19,00 €
CASAL DE ARMAN Treixadura, Godello, albariño	<i>Riveiro</i>	23,00 €

VINS AMB LES SEVES LIES maridatge amb Plats d'arros caldòs i peixos

ATELIER Albariño	<i>Rias Baixas</i>	26,00 €
BENUFET Garnatxa Sobre lies	<i>Terra Alta</i>	19,00 €
AMAREN Viura, Malvasia, Garnatxa	<i>Rioja</i>	25,20 €

VINS CRIATS AMB BARRICA maridatge amb Plats de peix amb suc, romesco o gelatinosos

AVGVSTVS CHARDONNAY Chardonnay, (considerat un dels millors chardonnays)	<i>Penedès</i>	35,00 €
GOTES BLANQUES Granatxa	<i>Priorat</i>	25,00 €

VINS ROSATS VINOS ROSADOS

VINS AFRUITATS, SECS I FRESCOS maridatge amb Aperitius i Arrossos

AVGVSTVS ROSAT Cabernet, Merlot "vinyes del Vendrell a 7 km"	<i>Penedès</i>	19,00 €
HERENCIA ALTES ROSAT ESPECIAL Garnatxa	<i>Terra Alta</i>	21,00 €
BEACH ROSÉ Garnatxa, Syrah	<i>Penedès</i>	18,50 €
SOLÀ FRED ROSAT Garnatxa, Syrah	<i>Montsant</i>	16,00 €

CHAMPAGNE

MOET IMPERIAL Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier	<i>Champagne</i>	60,00 €
DOM PERIGNON Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier	<i>Champagne</i>	185,00 €

CAVES CAVAS

RECOMENAT CAL SISQUET per a l'estiu 2018

ORIO ROSSELL BRUT NATURE RESERVA Macabeu, Xarel.lo, Parellada	<i>Cava</i>	18,90 €
BERTHA CARDUS GRAN RESERVA Macabeu, Xarel.lo, Parellada	<i>Cava</i>	26,20 €
GRAMONA RESERVA BRUT Botella petita 3/8 Xarel.lo, Macabeu, Chardonnay	<i>Cava</i>	21,00 €
GRAMONA IMPERIAL GRAN RESERVA Xarel.lo, Macabeu, Chardonnay	<i>Cava</i>	30,00 €
RECAREDO TERRER GRAN RESERVA Xarel.lo, Macabeu, Parellada	<i>Cava</i>	38,00 €

CAVES ROSATS CAVAS ROSADOS

ORIO ROSSELL BRUT ROSAT Garnatxa, Pinot noir	<i>Cava</i>	19,00 €
PERLES ROSES Macabeu, Xarel.lo, Parellada, Monastrell	<i>Cava</i>	26,00 €





CAL SISQUET

VINS NEGRES - VINOS TINTOS

RECOMENATS CAL SISQUET per a l'estiu 2018

BOIG PER TU (Pep Sala de Sau) Garnatxa, Carinyena	Montsant	20,00 €
NITA DEL PRIORAT Garnatxa, Carinyena, Cabernet, Syrah	Priorat	26,20 €

LLEUGERS, SECS I FRESCOS maridatge amb Plats de peix planxa i marisc

SOLÀ FRED Carinyena	Montsant	16,00 €
MAS ELENA Cabernet, Merlot, Cabernet Franc	Penedès	24,00 €
LOPEZ CRISTOBAL Tempranillo	Ribera del Duero	22,00 €
ARTUKE Tempranillo	Rioja	21,00 €

COS MIG, MADURS I ELEGANTS maridatge amb Plats de peix amb salses i arrossos

FINCA VILA DE LLOP Garnatxa	Penedès	23,00 €
DIDO Carinyena, Syrah, Garnatxa	Montsant	27,00 €
SIERRA CANTABRIA CUVE Tempranillo	Rioja	29,00 €

AMB COS, ELEGANTS I AMB BABRRICA Maridatge amb Plats de peix amb gelatina, arròs caldos i carn

CARMELO RODERO 9 MESES Tempranillo, merlot	Ribera del Duero	23,00 €
PAGO DE LOS CAPELLANES CRZ.	Ribera del Duero	37,50 €

VINS DOLÇOS - VINOS DULCES

TOKAJ 5 Puttonyos Furmint, Zeta, Harslevelu	Hungría	58,90 €	12,00 €
---	---------	---------	---------

*Marida amb mangos a la perfecció siguin naturals, en gelat o en confitura
*Acompanyament idoni per al sushi gelat

MALVASIA DE SITGES Malvasia	Penedès	30,90 €	6,80 €
---------------------------------------	---------	---------	--------

*Cassa amb elaboracions cremoses i perfumades amb espècies (Crema, Mantecado, Llet Merengada)

PEDRO XIMENEZ Pedro Ximénez	Jerez	34,30 €	7,30 €
---------------------------------------	-------	---------	--------

*Combinació àcid-dolç amb un sorbet de llimona

MOSCATELL DE MULLER	Penedès	19,50 €	5,50 €
----------------------------	---------	---------	--------

*Acompanyament per a la complexa i sutil copa Caputxeta Vermella
*Maridatge amb elaboracions i gelats de xocolates cacao

OLIVARES Monastrell	Jumilla	33,00 €	7,00 €
-------------------------------	---------	---------	--------

*Combina amb elaboracions complexes de xocolates fuits secs

Cal Sisquet les ofrece una carta de vinos dulces
maridada especialmente para cada una de nuestras elaboraciones dulces y heladas diseñada por;

DAVID SEIJAS
"Sumiller del restaurante El Bulli"

