



CAL SISQUET

Subcampeón Mundial de Heladería

Marc Riqué

Gluten / Gluten

Ous / Huevo

Làctics / Lacteos

Fruits secs / Frutos secos

SABORES DE HELADO

SERVIDO EN COPA 6,10€

O CUCURUCHO

Pequeño 4,50€ - Normal 5,60€

2 Bolas 7,30€

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

11,70 €

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

4,90€

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

12,20€

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

3,80€

Limón • Fresa • Mandarina • Frutos Rojos

Cocktail de Frutas Exóticas • Piña Colada

Mojito

DEGUSTACIÓN

DE HELADOS DE

CHOCOLATE

13,40€

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

8,90€

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

12,20€

Cerezas amarenas

-

Limón-merengue

-

Mango-gianduja

-

Coco-pecan

-

ELABORACIONES DE REPOSTERÍA

8,90€

Tarta Brownie

-

Tarta de queso

IVA INCLÒS - INCLUIDO



NO SE PERMITE NINGÚN TIPO DE CONSUMICIÓN AJENA A ESTE ESTABLECIMIENTO



SE EXIGE VESIMENTA Y CALZADO MÍNIMO



NO PARKING BICIS NI PATINETES



SE PERMITEN PERROS EN LA TERRAZA SIEMPRE Y CUANDO NO MOLESTEN AL RESTO DE CLIENTES



CAL SISQUET

Subcampeón Mundial de Heladería

Gluten / Gluten Ous / Huevos Làctics / Lacteos Fruits secs / Frutos secos



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

@restaurantcalsisquet

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 Monastrell	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 fruits secs			

Cal Sisquet les ofereix una carta de vins dolços maridada especialment per a cada una de les nostres elaboracions dolces i helades dissenyada per;

DAVID SEIJAS
"Sumiller del restaurant El Bulli"

