



# CAL SISQUET

## VINS BLANCS VINOS BLANCOS

### RECOMENATS CAL SISQUET

<b>AUCALA</b> Garnatxa	<i>Terra Alta</i>	<b>19,00 €</b>
<b>IKIGALL</b> Xarel.lo, Malvasia, Moscatell (David Seijas Somelier del bulli)	<i>Penedès</i>	<b>21,00 €</b>
<b>MANAR DO SEIXAS</b> Treixadura, Godello, Albariño, Loureiro (David Seijas Somelier del bulli)	<i>Ribeiro</i>	<b>26,50 €</b>
<b>ALTOS DE TORONA</b> Albariño	<i>Rias Baixas</i>	<b>22,00 €</b>

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

<b>SOLÀ FRED</b> Macabeu, Garnatxa	<i>Montsant</i>	<b>17,00 €</b>
<b>PICA SOQUES</b> Macabeu/Garnatxa	<i>Montsant</i>	<b>21,00 €</b>
<b>UMAMI</b> Macabeu, Xarel.lo, Muscat, Chardonnay, Sauvignon	<i>Penedès</i>	<b>21,00 €</b>
<b>MANUELA DE NAVERAN</b> Chardonnay	<i>Penedès</i>	<b>23,00 €</b>
<b>COSMIC</b> Xarel.lo, sauvignon blanc	<i>Penedès</i>	<b>21,00 €</b>
<b>GRAMONA MUSTILLAN</b> Parellada, Macabeu	<i>Penedès</i>	<b>20,00 €</b>

<b>AFORTUNADO</b> Verdejo	<i>Rueda</i>	<b>19,00 €</b>
<b>JAVIER SANZ</b> Verdejo	<i>Rueda</i>	<b>20,00 €</b>
<b>CASAL DE ARMAN</b> Treixadura, Godello, albariño	<i>Riveiro</i>	<b>24,00 €</b>

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

<b>NORA</b> Albariño	<i>Rias Baixas</i>	<b>22,00 €</b>
<b>BENUFET</b> Garnatxa Sobre lies	<i>Terra Alta</i>	<b>20,00 €</b>
<b>AMAREN</b> Viura, Malvasia, Garnatxa	<i>Rioja</i>	<b>26,50 €</b>

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

<b>AVGVSTVS CHARDONNAY</b> Chardonnay, (considerat un dels millors chardonnays)	<i>Penedès</i>	<b>36,50 €</b>
<b>GOTES BLANQUES</b> Granatxa	<i>Priorat</i>	<b>26,50 €</b>

## VINS ROSATS VINOS ROSADOS

### VINS AFRUITATS, SECS I FRESCOS maridatge amb Aperitius i Arrossos

<b>AVGVSTVS ROSAT</b> Cabernet, Merlot "vinyes del Vendrell a 7 km"	<i>Penedès</i>	<b>20,00 €</b>
<b>HERENCIA ALTES ROSAT ESPECIAL</b> Garnatxa	<i>Terra Alta</i>	<b>22,00 €</b>
<b>BEACH ROSÉ</b> Garnatxa, Syrah	<i>Penedès</i>	<b>19,50 €</b>
<b>SOLÀ FRED ROSAT</b> Garnatxa, Syrah	<i>Montsant</i>	<b>17,00 €</b>

## CHAMPAGNE

<b>MOET IMPERIAL</b> Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier	<i>Champagne</i>	<b>62,00 €</b>
<b>DOM PERIGNON</b> Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier	<i>Champagne</i>	<b>190,00 €</b>

## CAVES CAVAS

### RECOMENAT CAL SISQUET

<b>ORIO ROSSELL BRUT NATURE RESERVA</b> Macabeu, Xarel.lo, Parellada	<i>Cava</i>	<b>20,00 €</b>
<b>BERTHA CARDUS GRAN RESERVA</b> Macabeu, Xarel.lo, Parellada	<i>Cava</i>	<b>27,50 €</b>
<b>GRAMONA RESERVA BRUT Botella petita 3/8</b> Xarel.lo, Macabeu, Chardonnay	<i>Cava</i>	<b>22,00 €</b>
<b>GRAMONA IMPERIAL GRAN RESERVA</b> Xarel.lo, Macabeu, Chardonnay	<i>Cava</i>	<b>31,50 €</b>
<b>RECAREDO TERRER GRAN RESERVA</b> Xarel.lo, Macabeu, Parellada	<i>Cava</i>	<b>40,00 €</b>

## CAVES ROSATS CAVAS ROSADOS

<b>ORIO ROSSELL BRUT ROSAT</b> Garnatxa, Pinot noir	<i>Cava</i>	<b>20,00 €</b>
<b>PERLES ROSES</b> Macabeu, Xarel.lo, Parellada, Monastrell	<i>Cava</i>	<b>27,50 €</b>





# CAL SISQUET

## VINS NEGRES - VINOS TINTOS

<b>BOIG PER TU (Pep Sala de Sau)</b> Garnatxa, Carinyena	Montsant	21,00 €
<b>NITA DEL PRIORAT</b> Garnatxa, Carinyena, Cabernet, Syrah	Priorat	27,20 €

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

<b>SOLÀ FRED</b> Carinyena	Montsant	17,00 €
<b>MAS ELENA</b> Cabernet, Merlot, Cabernet Franc	Penedès	25,00 €
<b>LOPEZ CRISTOBAL</b> Tempranillo	Ribera del Duero	23,00 €
<b>ARTUKE</b> Tempranillo	Rioja	22,00 €



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

<b>FINCA VILADELLOPS</b> Garnatxa	Penedès	24,00 €
<b>DIDO</b> Carinyena, Syrah, Garnatxa	Montsant	28,50 €
<b>SIERRA CANTABRIA CUVE</b> Tempranillo	Rioja	30,00 €

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

<b>CARMELO RODERO 9 MESES</b> Tempranillo, merlot	Ribera del Duero	24,00 €
<b>PAGO DE LOS CAPELLANES CRZ.</b>	Ribera del Duero	39,00 €

## VINS DOLÇOS - VINOS DULCES

<b>TOKAJ 5 Puttonyos</b> 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

<b>MALVASIA DE SITGES</b> Malvasia	Penedès	30,90 €	6,80 €
---------------------------------------	---------	---------	--------

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

<b>PEDRO XIMENEZ</b> Pedro Ximénez	Jerez	34,30 €	7,30 €
---------------------------------------	-------	---------	--------

\*Combinació àcid-dolç amb un sorbet de llimona

<b>MOSCATELL DE MULLER</b>	Penedès	19,50 €	5,50 €
----------------------------	---------	---------	--------

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

<b>OLIVARES</b> 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"

