

BLANCS - BLANCOS

RECOMENATS CAL SISQUET

AUCALA Terra Alta Garnatxa	23,20 €
IKIGALL Penedès Xarel.lo, Malvasia, Moscatell (David Seijas Somelier del bulli)	24,80 €
MANAR DO SEIXAS Ribeiro Treixadura, Godello, Albariño, Loureiro (David Seijas Somelier del bulli)	31,00 €
PAZO DE RUBIANES Rias Baixas Albariño	32,10 €

VINS AMB LES SEVES LIES

Maridatge amb Plats d'arròs caldòs i peixos

ALTOS DE TORONA Rias Baixas Albariño	26,50 €
BENUFET Terra Alta Garnatxa Sobre lies	23,70 €

VINS CRIATS EN BARRICA

maridatge amb Plats de peix amb suc, romesco o gelatinosos

AVGVSTVS CHARDONNAY Penedès Chardonnay, (considerat un dels millors chardonnays)	38,60 €
LLUM D'ALBA Priorat Granatxa, Viognier, Macabeu	31,00 €

VINS AFRUITATS, SECS I FRESCOS

Maridatge amb plats de marisc i arrossos

SOLÀ FRED Montsant Macabeu, Garnatxa	20,90 €
PICA SOQUES Montsant Garnatxa, Macabeu	24,80 €
UMAMI Penedès Macabeu, Xarel.lo, Muscat, Chardonnay, Sauvignon	24,80 €
MANUELA DE NAVERAN Penedès Chardonnay	27,00 €
COSMIC Penedès Xarel.lo, Sauvignon blanc	24,80 €
GR-5 SENDERS VINS DEL CEP Penedès Xarel.lo	24,80 €
GRAMONA CA LA MAR BLANC Penedès Parellada, Macabeu	23,20 €
CARISMA Vins del Pirineu Riesling, Gewüztraminer	28,20 €
AFORTUNADO Rueda Verdejo	22,50 €
JAVIER SANZ Rueda Verdejo	23,70 €
CASAL DE ARMAN Riveiro Treixadura, Godello, albariño	28,20 €

ROSATS - ROSADOS

VINS AFRUITATS, SECS I FRESCOS

Maridatge amb aperitius i arrossos

AVGVSTVS ROSAT Penedès Cabernet, Merlot "vinyes del Vendrell a 7 km"	23,70 €
HERENCIA ALTES CELASTRINA Terra Alta Garnatxa	26,50 €
BEACH ROSÉ Penedès Garnatxa, Syrah	23,20 €
SOLÀ FRED ROSAT Montsant Garnatxa	20,90 €

SANGRIES - SANGRIAS

Sangria de vi Penedès 1/2 Litre	15,20 €
Sangria de vi Penedès 1 Litre	20,90 €
Sangria de cava Penedès 1 Litre	24,20 €

CAVES - CAVAS

RECOMENAT CAL SISQUET

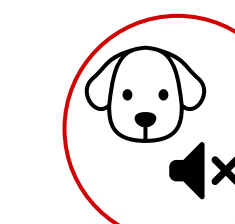
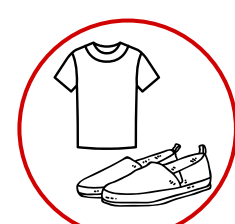
ORIO ROSSELL BRUT NATURE RESERVA Macabeu, Xarel.lo, Parellada	23,70 €
MIM NATURA ECO BRUT NATURE RESERVA Xarel.lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay	29,30 €
.....	
BERTHA CARDUS GRAN RESERVA Macabeu, Xarel.lo, Parellada	33,10 €
ROGER DE FLOR Macabeu, Xarel.lo, Parellada	22,70 €
GRAMONA IMPERIAL GRAN RESERVA Xarel.lo, Macabeu, Chardonnay	36,60 €

CAVES ROSATS - ROSADOS

ORIO ROSSELL BRUT ROSAT Garnatxa, Pinot noir	23,70 €
PERLES ROSES Macabeu, Xarel.lo, Parellada, Monastrell	33,10 €

CHAMPAGNE

MOET IMPERIAL Champagne Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier	69,00 €
DOM PERIGNON Champagne Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier	250,00 €



NEGRES - TINTOS

RECOMANATS

PICA-SOQUES NEGRE Montsant 24,80 €
Garnatxa, Syrah

GARBINADA Priorat 24,80 €
Garnatxa, Carinyena, Syrah

LLEUGERS, SECS I FRESCOS Maridatge amb plats de peix planxa i marisc

SOLÀ FRED Montsant 20,90 €
Carinyena

MAS ELENA Penedès 29,30 €
Cabernet, Merlot, Cabernet Franc

LA LINDE LOPEZ CRISTOBAL Ribera del Duero 24,80 €
Tempranillo, Merlot

AMAREN SELECCIÓ DE PARCELAS Rioja 28,20 €
Tempranillo, Garnatxa

COS MIG, MADURS I ELEGANTS

Maridatge amb Plats de peix amb salses i arrossos

HERENCIA ALTES GARNATXA Terra Alta 23,20 €
Garnatxa

GOTES DEL MONTSANT Montsant 28,20 €
Carinyena, Garnatxa

MARTINEZ LA CUESTA SELECTO Rioja 23,70 €
Tempranillo

AMB COS, ELEGANTS I AMB BABRICA Maridatge amb Plats de peix amb gelatina, arròs caldòs i carn

CARMELO RODERO 9 MESES Ribera del Duero 28,20 €
Tempranillo, merlot

PAGO DE LOS CAPELLANES CRZ. Ribera Duero. 46,20 €
Tempranillo

VINS DOLÇOS - VINOS DULCES

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

DAVID SEIJAS
"Sumiller del restaurant El Bulli"



TOKAJ 5 Puttonyos Hungria 61,90 € 12,60 €

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

MALVASIA DE SITGES Penedès 32,50 € 7,20 €

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

PEDRO XIMENEZ Jerez 36,10 € 7,70 €

Pedro Ximénez
*Combinació àcid-dolç amb un sorbet de llimona

MOSCATELL DE MULLER Penedès 20,50 € 5,80 €

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

OLIVARES Jumilla 34,70 € 7,40 €

Monastrell
*Combina amb elaboracions complexes de xocolates fruits secs

