



CAL SISQUET

Subcampeón Mundial de Heladería

Juan Rigoberto

SABORES

EN COPA 7,30€

CUCURUCHOS:

Pequeño 5,20€

Normal 6,40€

2 Bolas 8,70€

Nata fresca-galleta-caramelo



Leche Merengada con Canela de Ceylán



Mantecado Tradicional con vainilla de Madagascar



Yogur de Vallfogona con Frutos del Bosque



Fresa con vainilla de Madagascar



Plátano · Brownie · Caramelo



Chocolate blanco y crumble de avellana



Avellana Negra de Reus



Turrón Jijona Suprema 70%



Chocolate con Leche Jivara



Chocolate crema Guanaja 70%



Sorbete de Chocolate Macaé 62%



Mango Maduro



Limón Mediterráneo



Mandarina y Yuzu

COPAS

13,40€

Caperucita Roja

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

Elaboración galardonada en la Coppa del Mondo della Gelateria 2016

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.

Elaboración galardonada en la Coppa del Mondo della Gelateria 2018

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 2021

Perla del Mediterráneo

Crema helada de yogur, interior de sorbete de mango y tofe fundente sobre namelaka de chocolate blanco

Novedad

BOMBONES

5,80€

Bombón Maní

Helado de chocolate negro Manjari 64% bañado con cacahuets tostados.

Almendrado

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

Bombón Fresa

Crema helada de fresa con vainilla y crujiente cobertura blanca de finos barquillos.

POLOS NATURALES

4,70€

Limón

-

Fresa

-

Mandarina

-

Frutos Rojos

-

Cocktail de Frutas Exóticas

-

Piña Colada

-

Mojito

PASTELERÍA

7,90€

Velvet choco cream

Cúpula helada de chocolate Guanaja 70%, helado interior de choco leche Jivara encamisado de chocolate Ivoire almendrado.

Pecado

Crujiente tartaleta de helado de avellana Negra de Reus, glaseado de gianduja, mouse helada choco leche Jivara bañada con streusel.

Power UP

Finger de chocolate caramelizado, turrón y sutil camisa crujiente de finos barquillos.

Royal

Esfera elaborada con mus helada de chocolate Macaé, interior fundente de piña-vainilla y nueces pecan; culminada en terciopelo.

Mediterráneo

Clásica tartaleta crujiente de limón y merengue flambeado al perfume de vainilla y lima.

Tahití

Exótica combinación helada; Mango-Pasión-Vainilla con toque crujiente y gianduja.

SUSHI

DEGUSTACIÓN DE LAS 4 VARIEDADES

14,00€

Sashimi

Sorbete de mandarina, yuzu y sésamo.

+

Ikura

Helado de chocolate Manjari y caviar de frambuesa.

+

Niguri

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

+

Maki

Helado de chocolate con leche Jivara y gianduja de avellana.

TRUFAS

DEGUSTACIÓN DE LAS 5 VARIEDADES

12,40€

Ivoire 35%

Vainilla - Madagascar

+

Caramelia 36%

Toffee - flor de sal

+

Itakuja 55%

Notas frutales - Uruguay

+

Macaé 62%

Frutos tostados - Brasil

+

Araguani 72%

Puro cacao - Venezuela

Peix / Pescado

Crustacis / Crustáceos

Moluscs / Moluscos

Làctics / Lácteos

Fruits secs / Frutos secos

Gluten / Gluten

Ou / Huevo

Api / Apio

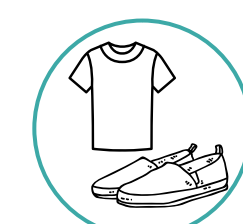
Cacauet/ Cacahuete

Diòxid de sofre / Dióxido de azufre

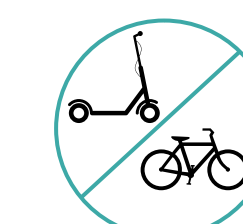
IVA INCLÒS-INCLUIDO



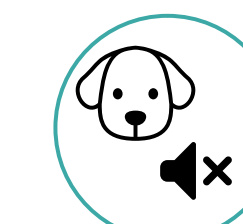
NO SE PERMITE NINGÚN TIPO DE CONSUMIÓ AJENA A ESTE ESTABLECIMIENTO



SE EXIGE VESTIMENTA Y CALZADO MÍNIMO



NO PARKING DE BICIS NI PATINETES



SE PERMITEN PERROS PEQUEÑOS EN TERRAZA DEBAJO LA MESA SIEMPRE QUE NO MOLESTEN AL RESTO DE CLIENTES