

# Tastingdinner De Watermolen

60 jaar De Watermolen

20 jaar La Buena Vida

Vrijdag 5 mei

## MENU

Cashew – thaise curry

Aardappel – ansjovishummus

Cent wafer – ganzenlever

Zeewierkroepoek

Sjalotshot - mosterd

***Gramona, Cava Imperial Gran Reserva Brut 2011, D.O. Cava***

Langoustine – “mi cuit” – gazpacho – erwt – citrus

***Raúl Pérez, Sketch 2015, D.O. Rias Baixas***

Grietbot – scheermes – paella – selder - champignons

***Rafael Palacios, As Sortes 2014, D.O. Valdeorras***

Tong – prei – lavas – asperge - krab

***Enric Soler, Nun Vinya dels Taus 2015, D.O. Penedès***

Kippenvleugel – morille – fino sherry - kreeft

***Comando G, Las Umbrias 2014, D.O. Vinos de Madrid***

Lam in hooi – spinazie – witte bonen – zwarte look – gebrande ui

***Bodegas Roda, Roda I Reserva 2009, D.O.C. Rioja***

Belgisch wit-blauw “geroosterd” – in korst gegaard – ossnstaartpuree

groene pepermayo – vege bloedworst - choron

***Hnos. Pérez-Pascuas, Viña Pedrosa Gran Reserva 2010, D.O. Ribera del Duero***

Aardbeien – limoen – honing – rabarber – mascarpone - ijs

***José Pariente, Apasionado de José Pariente Dulce, D.O. Rueda***

Koffie of thee

Rozenmarshmallow – cardamon cookie – macarons

Gembermadeleines – oliebollen - cannelées

**Prijs:** 150€/persoon

**Reservaties:** info@watermolen.be

**Locatie:** Restaurant De Watermolen – Houtum 61 – 2460 Kasterlee