



---

DOSSIER DE PRENSA



# KÖK TU COCINA, OCIO GASTRONÓMICO

---

---

Tras más de veinte años de experiencia en el mundo gastronómico, Oskar P. Crespo, el chef de KÖK, acompañado de Miguel, socio y cofundador, abrían las puertas de KÖK a finales de marzo de 2.014 en el nº 46 de la calle San Luís.

Comenzó así la andadura de un singular espacio culinario en el centro de Sevilla. No se trata de un local de restauración al uso, KÖK es un espacio dedicado al **ocio gastronómico**. El concepto de **ATELIER** es la mejor forma de definirlo. Han pasado dos años desde su apertura con buena acogida en la ciudad y en los medios (y hasta alguna aparición en prensa internacional). Ver apariciones en **prensa**.

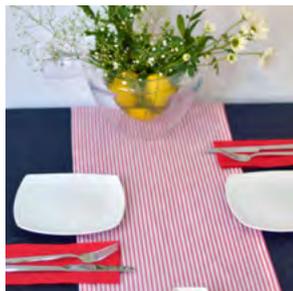


# ATELIER GASTRONÓMICO

---

---

En KÖK todo gira entorno a una **cocina abierta**. Acercar el infinito y apasionante mundo de la cocina al público de cualquier edad es su principal objetivo. Y es ésta la razón de la **variada oferta gastronómica** que ofrece: talleres de cocina, cenas temáticas, brunch de domingos y festivos, celebraciones privadas...



## UN ESPACIO A TU MEDIDA: CELEBRACIONES PRIVADAS

---

---

La principal propuesta gastronómica que ofrece KÖK es el evento privado **a tu medida**. Una cena, desayuno o comida concertada con amigos, empresa, etc. donde poder disfrutar de un menú concertado previamente con el chef de KÖK y con un **espacio reservado en exclusiva** para la ocasión.

También existe la **posibilidad de disponer del espacio al completo**, con la cocina abierta para que el interesado pueda cocinar para sus invitados, o realizar cualquier actividad.

El **formato taller o cata** para un grupo cerrado es otra forma atractiva de poder disfrutar de KÖK, todo según el gusto del cliente y concertado con el chef. Muy demandado por nuestros clientes.



# EL BRUNCH DE DOMINGOS Y FESTIVOS

---

---

KÖK ha sido pionero en Sevilla por servir el primer auténtico *american brunch* en su **brunch de domingos y festivos**. Una amplia variedad de **productos naturales y caseros** preparados por su chef: tartas, pasteles, mermeladas, yogurth natural, embutidos, entrantes exquisitos para compartir, quesos, panes, cereales, y el plato estrella: los huevos benedictine ...además de sus cockteiles y zumos naturales elaborados con frutas y verduras de temporada de **primeras calidades**. Ha sido su carta de presentación en la ciudad.



# TALLERES DE COCINA

---

---



Como espacio dedicado al **conocimiento y al aprendizaje culinario**, en KÖK Tu Cocina se organizan **Talleres de Cocina**.

Cada mes hay una programación regular de talleres de cocina para todos los gustos y paladares, que pretende abarcar tendencias gastronómicas y sobre todo, promover el aprendizaje de la cocina clásica.

La **dilatada experiencia** del chef a nivel nacional e internacional lo convierte en un **profesional experto y versátil** que imparte la mayor parte de la programación de talleres. En ocasiones, colabora algún experto en la materia que lo acompaña durante el taller.



## DEGUSTAKÖK: CENAS DE CHEF DE LOS JUEVES

Todos los jueves por la noche nuestro chef propone una cena única con una temática cada vez, a partir de la cual concibe un menú degustación. Una iniciativa que se puso en marcha en otoño del 2.015. Es necesario que los comensales reserven su plaza. Se han dedicado DegustaKÖK a la Cuaresma, al Carnaval, a Japón...



# CONTACTO

---

KÖK, Tu Cocina

c/ San Luís, 46 - 41.003 Sevilla

Horario: de martes a viernes de 11-14h y de 17-20h. Sábados de 11-14h. Domingos y festivos (brunch): 10 - 16h

609 23 25 98 | [info@kokuocina.com](mailto:info@kokuocina.com)

[www.kokuocina.com](http://www.kokuocina.com)

**Socios y fundadores: OSKAR P. CRESPO | MIGUEL PARRA RODERO**

Comunicación: [Littlesur Estudio Creativo](#)