

KÖK TU COCINA		JULIO						
L	M	MI	J	V	S	D		
					1 BRUNCH	2 BRUNCH		
3	4	5 Taller de Cocina Thai	6 Taller Come con Cava	7	8 BRUNCH	9 BRUNCH		
10	11	12 Taller de Tapas Griegas y Ouzo	13 Taller de Cocina Histórica "La Sevilla de Murillo"	14	15 BRUNCH	16 BRUNCH		
24	18	19 Cocina para toda la Semana	20 Cata de Craftbeer y Pinchos	21	22 BRUNCH	23 BRUNCH		
17	25	26 Taller de Postres en Vaso	27 Taller de Cocina de Autor "Verano"	28	29 BRUNCH	30 BRUNCH		
31	AGOSTO CERRAMOS POR VACACIONES							
Excepto el BRUNCH del sábado 26 y el domingo 27								

## INFO CALENDARIO

· **MIÉRCOLES 5 | TALLER DE COCINA THAI** Impartido Por **Oskar P. Crespo**: Tom Yum Goong | Sopa de langostinos agripicante | Som Tum Thai | Ensalada de papaya | Curry rojo de pollo con arroz jazmín. **20:30h | 30€.**

· **JUEVES 6 | TALLER COMER CON CAVA** Impartido por **Oskar P. Crespo con la colaboración de Tomas Barrón**. **Las recetas maridadas son las siguientes:** Parxet Brut Reserva 2014 - Salmón, cítricos y tinta | Titiana Pinot Noir, Brut Rosé 2012 - Crema fina de queso con frutos rojos | Parxet Titiana Vintage Chardonnay 2011- Tosta de carrillada ibérica, encurtidos y calabaza | Montferrant Agustín Vlaret 2008 - Kökchocolate. **20:30h | 35€.**

· **MIÉRCOLES 12 | TALLER DE TAPAS GRIEGAS Y OUZO** Con la colaboración de **Susana Kotsampasi**: Ensalada griega | Langostinos Saganaki con Ouzo | Colokitoceftedes (albóndigas de calabacín) | Pulpo borracho a la olla. **20:30 | 35€.**

· **JUEVES 13 | TALLER DE COCINA HISTÓRICA "LA SEVILLA DE MURILLO"** Impartido por **Oskar P. Crespo y colaboración de Croma Cultura**. Se mostrará como era Sevilla en el momento que Murillo paso por ella, con sus características gastronómicas. Y cocinaremos los siguientes platos con su maridaje histórico: Calabaza y Remolacha, escabeche y crema | Pato, en pastel encamisado | Conejo, su lomo con lechuga asada | Menjar Blanc. **20:30h | 35€.**

· **MIÉRCOLES 19 | TALLER DE COCINA PARA TODA LA SEMANA "POLLO"** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Aprenderemos como deshuesar un pollo campero y como sacar el máximo partido. Con cada parte elaboraremos una receta diferente. **20:30h | 30€.**

· **JUEVES 20 | CATA DE CRAFTBEER Y PINCHOS** Impartido por **Oskar P. Crespo y la colaboración de Álvaro Pérez de CatarCerveza**. Se catarán 4 tipos diferentes cerveza con los siguientes pinchos: Brevas caramelizadas rellenas de foie | Calabacín, rucula y parmesano | Blini de calabaza con pato y manzana | Gachas dulces con helado de queso de cabra. **20:30h | 35€.**

· **MIÉRCOLES 26 | TALLER DE POSTRES EN VASO** Impartido Por **Oskar P. Crespo**: Mousse de chocolate y aguacate | Tiramisú | Semillas de chía con yogurt de lima y jengibre | Crema de queso de la serena con frutos rojos y miel. **20:30h | 30€.**

· **JUEVES 27 | TALLER DE COCINA DE AUTOR VERANO** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Gazpacho de cerezas con bogavante | Tartar de atún con dátiles y kiwi | Melocotón asado relleno de rabo estofado | Frutas flambeadas con crumble y helado de violetas. **20:30h | 35€.**

EN TODOS LOS TALLERES LAS DEGUSTACIONES IRÁN ACOMPAÑADAS CON UNA COPA DE VINO

BRUNCH TODOS LOS SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS: 10:00 - 16:00

POLÍTICA DE RESERVAS PARA TALLERES: Consulta nuestra política de reservas. [info@kokuococina.com](mailto:info@kokuococina.com) | Tlf.: 609232598

\* Los talleres se suspenderán si no hay un mínimo de 5 plazas reservadas