

KÖK TU COCINA		JUNIO					
L	M	MI	J	V	S	D	
			1	2	3 BRUNCH	4 BRUNCH	
5	Taller de Cocina Casera Japonesa	Taller 'Cocina para toda la Semana'	Taller de Cocina Histórica "La Sevilla de Murillo"	9	10 BRUNCH	11 BRUNCH	
12	Taller de Cocina en 30 minutos	Taller de Super Alimentos	15 BRUNCH	16	17 BRUNCH	18 BRUNCH	
19	Taller de Cocina Japonesa de Verano	Taller de Street Food	Taller de Cocina de Autor: Verano	23	24 BRUNCH	25 BRUNCH	
26	Taller de Arroz Gourmet	Taller de Sopas y Cremas Frías	Taller de Helados en platos Salados	30			

INFO CALENDARIO

• **MARTES 6 | TALLER DE COCINA CASERA JAPONESA** impartido por **Keiko Kobayashi**: Chawanmushi (flan de verduras y gambas) | Okonomiyaki | Gyozas | Oyako Dunduri. **20:30h | 35€.**

• **MIÉRCOLES 7 | TALLER DE COCINA PARA TODA LA SEMANA** impartido por **Oskar P. Crespo**: Si quieres aprender trucos y consejos para facilitar el día a día en la cocina éste es tu Taller. Enseñaremos como sacar partido a recetas básicas y a optimizar el tiempo que le dedicamos a la cocina. Partiendo de un pisto y un puchero tradicional, mostraremos como sacar más de 10 platos diferentes y degustaremos varios de ellos. **20:30h | 30€.**

• **JUEVES 8 | TALLER DE COCINA HISTÓRICA "LA SEVILLA DE MURILLO"** impartido por **Oskar P. Crespo y en colaboración de Croma Cultura**: A través de un recorrido por la Sevilla que conoció Murillo, haremos una parada en el aspecto gastronómico de la época. 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€.**

• **MARTES 13 | TALLER ' COCINA EN 30 MINUTOS'** impartido por **Oskar P. Crespo**: Dedicaremos 30 minutos a cada receta: Tosta de chalotas caramelizadas con setas | Ensalada de melón con menta, feta e hinojo | Crumble de avena y fruta de temporada. **20:30 | 35€.**

• **MIÉRCOLES 14 | TALLER DE SUPERALIMENTOS** impartido por **Oskar P. Crespo**: Trabajaremos con los actualmente denominados Superalimentos, mostrando beneficios, usos y recetas como: Sopa de brócoli | Risotto de trigo con espinacas | Mousse de aguacate con quinoa dulce. **20:30 | 30€.**

• **MARTES 20 | TALLER DE COCINA JAPONESA DE VERANO** impartido por **Keiko Kobayashi**: Kakiague tempura con udon frito | Namaharumaki (rollito de primavera fresco) | Curry japonés con verduras de verano. **20:30h | 35€.**

• **MIÉRCOLES 21 | TALLER DE STREET FOOD** Si quieres aprender los platos clásicos de la comida callejera internacional, no te pierdas este Taller: Ceviche peruano | Noodles con pollo & verduras al teriyaki | Kefta de cordero. **20:30h | 30€.**

• **JUEVES 22 | 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€.**

• **MARTES 27 | TALLER DE ARROCES GOURMET** impartido por **Oskar P. Crespo**: Arroz seco de carabineros | Arroz caldoso de monte | Risotto de verduras con azafrán. **20:30h | 35€.**

• **MIÉRCOLES 28 | TALLER DE SOPAS Y CREMAS FRÍAS** impartido por **Oskar P. Crespo**: Gazpacho de cerezas | Salmorejo de guisantes y manzana | Vichyssoise de remolacha | Crema de espárragos blancos. **20:30h | 30€.**

• **JUEVES 29 | TALLER DE HELADOS EN PLATOS SALADOS /APRENDE A COCINAR CON HELADO** Enseñaremos a incorporar helados diferentes en platos salados: Ensalada de tomate con helado de queso de cabra | Ceviche tradicional con helado de lima y albahaca | Tataki de pato con cuscús y helado de especias | Pastel de chocolate con helado de curry. **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@koktucocina.com | Tlf.: 609232598

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

KÖK TU COCINA		JULIO					
L	M	MI	J	V	S	D	
					1 BRUNCH	2 BRUNCH	
3	4	Taller de Cocina Thai	Taller Come con Cava	7	8 BRUNCH	9 BRUNCH	
10	11	Taller de Tapas Griegas y Ouzo	Taller de Cocina Histórica "La Sevilla de Murillo"	14	15 BRUNCH	16 BRUNCH	
24	18	Cocina para toda la Semana	Cata de Craftbeer y Pinchos	21	22 BRUNCH	23 BRUNCH	
17	25	Taller de Postres en Vaso	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 Vllaret 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 | Blni 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@koktucocina.com | Tlf.: 609232598

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