

|  |                                      |                                   |  |    |              |              |
|--|--------------------------------------|-----------------------------------|--|----|--------------|--------------|
| L  | M                                    | MI                                | J  | V  | S            | D            |
|  |                                      |                                   |  | 1  | 2<br>BRUNCH  | 3<br>BRUNCH  |
| 4  | 5<br>Taller de Arroz                 | 6<br>Taller de Cocina Thai        | 7<br>Taller de Cocina de Sri Lanka                       | 8  | 9<br>BRUNCH  | 10<br>BRUNCH |
| 11   | 12<br>Taller de Sushi                | 13<br>EXPOSICIÓN Inauguración     | 14<br>Taller de Cocina Histórica "La Sevilla de Murillo" | 15 | 16<br>BRUNCH | 17<br>BRUNCH |
| 18   | 19<br>Taller de Postres Crudiveganos | 20<br>Cata de Craftbeer y Pinchos | 21<br>Taller de Cocina Autor "Despedida del Verano"      | 22 | 23<br>BRUNCH | 24<br>BRUNCH |
| 25   | 26<br>Taller de Tapas Griegas y Ouzo | 27<br>Taller Monográfico Salmón   | 28<br>Taller Come con Cava                               | 29 | 30<br>BRUNCH | BRUNCH       |

## INFO CALENDARIO

• **MARTES 5 | TALLER DE ARROCES** | Impartido por **Oskar P. Crespo** Arroz seco de carabineros | Arroz caldoso de bogavante | Risotto de verduras con azafrán. **20:00h | 35€.**

• **MIÉRCOLES 6 | TALLER DE COCINA THAI** | Impartido por **Oskar P. Crespo**: Tortilla de gambas | Estofado de carne con espinacas y puerro | Curry verde de langostinos. **20:00h | 30€.**

• **JUEVES 7 | TALLER DE COCINA DE SRI LANKA** | Con la colaboración de **López Niebla**: Coco Sambal | Leche de coco casera | Curry de pollo | Curry vegetal | Curry de mango. **20:00h | 35€.**

• **MARTES 12 | TALLER DE SUSHI** | Impartido por **Keiko Kobayashi**: Aprendemos a elaborar **Osomakis** y **Uramakis**. Todo elaborado te lo llevas a casa. **20:00 | 35€.**

• **JUEVES 14 | TALLER DE COCINA HISTÓRICA: LA SEVILLA DE MURILLO** | Impartido por **Oskar P. Crespo** y con la colaboración de **Croma Cultura**: Haremos un recorrido por la Sevilla que conoció Murillo, y nos detendremos en su contexto gastronómico. Cocinaremos los siguientes platos con su maridaje históricos: Calabaza y Remolacha, escabeche y crema | Pato, en pastel encamisado | Conejo, su lomo con lechuga asada | Menjar Blanc. **20:00 | 35€.**

• **MARTES 19 | TALLER DE POSTRES CRUDIVEGANOS** | Con la colaboración de **Mar Jurado de tartachic.com**: Pudding de mango y chía | Tarta de limón | Pastel helado de vainilla y chocolate | Carrot cake sorpresa. **20:00h | 35€.**

• **MIÉRCOLES 20 | CATA DE CRAFTBEER + PINCHOS** | Impartido por **Oskar P. Crespo** y la colaboración de **Álvaro Pérez de catarcerveza.com**: Se catarán 4 tipos diferentes cerveza con los siguientes pinchos: Foie y fruta caramelizada | Calabacín, rúcula y parmesano | Bliini de calabaza con pato y manzana | Gachas dulces con helado de queso de cabra. **20:00h | 35€.**

• **JUEVES 21 | TALLER DE COCINA DE AUTOR: DESPEDIDA DEL VERANO** | Impartido por **Oskar P. Crespo**: Carpaccio de calabacín con queso | Sardina, patata y escarola | Arroz cremoso de espinacas y jamón | Higos gratinados **20:00h | 35€.**

• **MARTES 26 | TALLER DE TAPAS GRIEGAS Y OUZO** | Impartido por **Oskar P. Crespo** con la colaboración de **Susana Kotsampasi**: Ensalada griega | Langostinos Saganaki con Ouzo | Colokitoceftedes (albóndigas de calabacín) | Pulpo borracho a la olla **20:30h | 35€.**

• **MIÉRCOLES 27 | TALLER MONOGRÁFICO: EL SALMÓN** | impartido por **Oskar P. Crespo**: Salmón marinado con hierbas y cítricos | Tartar de salmón y sésamo | Hamburguesa de salmón y curry | Tacos de salmón caramelizados con teriyaki. **20:00h | 35€.**

• **JUEVES 28 | TALLER 'COME CON CAVA'** | Impartido por **Oskar P. Crespo** con la colaboración de **Tomás Barrón**: Recetas maridadas: Parxet Brut Reserva 2014 ∞ Salmón, cítricos y tinta | Titiana Pinot Noir, Brut Rosé 2012 ∞ Crema fina de queso payoyo con frutos | Parxet Titiana Vintage Chardonnay 2011 ∞ Tosta de carrillada ibérica, encurtidos y calabaza | Montferrant Agustín Vliet 2008 ∞ Kòk-chocolate. **20:00h | 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](mailto:info@koktucocina.com) | Tlf.: 609232598

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

|  |  |  |  |  |              |              |
|--|--|--|--|--|--------------|--------------|
| L  | M                                      | MI                                       | J  | V                                      | S            | D            |
|  |  |  |  |  |              | 1<br>BRUNCH  |
| 2  | 3<br>Taller de Cocina en 30 minutos    | 4<br>Cocina para toda la Semana: "Pollo" | 5<br>Taller de Burguer Gourmet                           | 6                                      | 7<br>BRUNCH  | 8<br>BRUNCH  |
| 9  | 10<br>Taller de Cocina Casera Japonesa | 11<br>Taller de Arroz                    | 12<br>BRUNCH   | 13                                     | 14<br>BRUNCH | 15<br>BRUNCH |
| 16   | 17<br>Taller de Cocina Casera Griega   | 18<br>Taller de Tapas de Medio Oriente   | 19<br>Taller de Cocina Histórica "La Sevilla de Murillo" | 20<br>Cata de Cervezas + Cena Maridaje | 21<br>BRUNCH | 22<br>BRUNCH |
| 23   | 24<br>Taller de Postres U.S.A          | 25<br>Taller Monográfico: El Foie        | 26<br>Taller de Cocina Autor "Bienvenido, Otoño"         | 27                                     | 28<br>BRUNCH | 29<br>BRUNCH |
| 30   | 31<br>Taller Monográfico: Verduras     |  |  |  |              |              |

## INFO CALENDARIO

• **MARTES 3 | TALLER 'COCINA EN 30 MINUTOS'** | Impartido por **Oskar P. Crespo**: Invertiremos 30' en la elaboración de cada receta: Tosta de chalotas caramelizadas con solomillo ibérico | Ensalada de melón con menta, feta e hinojo | Crumble de avena y fruta de temporada. **20:00h | 30€.**

• **MIÉRCOLES 4 | TALLER DE COCINA PARA TODA LA SEMANA: POLLO** | Impartido por **Oskar P. Crespo**: Aprenderemos a deshuesar un pollo campero y cómo sacar el máximo partido de todas sus partes. Con cada una de ellas elaboraremos una receta diferente. **20:00h | 30€.**

• **JUEVES 5 | TALLER DE BURGER GOURMET** | Impartido por **Oskar P. Crespo**: Burger de chocos con pan de sésamo | Burger de cordero con pan de curry | Burger de pescado con pan de queso. **20:00h | 35€.**

• **MARTES 10 | TALLER DE COMIDA CASERA JAPONESA** | Impartido por **Keiko Kobayashi**: Chawanmushi (flan de verduras y gambas) | Okonomiyaki | Gyozas. **20:00 | 35€.**

• **MIÉRCOLES 11 | TALLER DE ARROCES** | Impartido por **Oskar P. Crespo**: Arroz seco de carabineros | Arroz caldoso de bogavante | Risotto de verduras con azafrán. **20:00 | 35€.**

• **MARTES 17 | TALLER DE COCINA CASERA GRIEGA** | con la colaboración de **Susana Kotsampasi**: Spanakopita (empanada de espinacas y queso feta) | Guiso de sepia con eneldo | Lajanontomades (hojas de col rellenas, con salsa de limón y huevo) | Jalvas (postre de sémola dulce). **20:00h | 35€.**

• **MIÉRCOLES 18 | TALLER DE TAPAS DE MEDIO ORIENTE** | Impartido por **Oskar P. Crespo**: Babaganoush | Chermoula | Kuku sabzi (tortilla persa) | Kotlet (pastelitos de carne y patata). **20:00h | 35€.**

• **JUEVES 19 | TALLER DE COCINA HISTÓRICA: LA SEVILLA DE MURILLO** | Impartido por **Oskar P. Crespo** y la colaboración de **Croma Cultura**: Haremos un recorrido por la Sevilla que conoció Murillo, y nos detendremos en su contexto gastronómico. 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 **20:00h | 35€.**

• **VIERNES 20 | CATA DE CERVEZAS + CENA MARIDAJE** | Cata dirigida por **Álvaro Pérez**, Juez Oficial de Cerveza y en los fuegos **Oskar P. Crespo**, Chef de **KÖK**: Se catarán 4 tipos de cerveza (craftbeer), cada una de ellas las acompañaremos con el siguiente maridaje: Crumble de malta de cebada con salmón marinado | Risotto de cerveza con piñones | Carrillada con cerveza y calabaza | Tarta de queso y cerveza con su helado de cerveza **21:00h | 35€.**

• **MARTES 24 | TALLER DE POSTRES U.S.A.** | Impartido por **Oskar P. Crespo**: Tarta de zanahoria | Brownie clásico de chocolate y nueces | Tarta de queso con arándanos. **20:00h | 30€.**

• **MIÉRCOLES 25 | TALLER MONOGRÁFICO: EL FOIE** | Impartido por **Oskar P. Crespo** Foie caramelizado en fruta de temporada | Terina clásica de hígado de pato | Ensalada con hígado de pato salteado con oporto | Carpaccio de ternera con foie rallado. **20:00h | 35€.**

• **JUEVES 26 | TALLER DE COCINA DE AUTOR : BIENVENIDO, OTOÑO** | Impartido por **Oskar P. Crespo**: Ensalada de hígado de pato | Tatakí de presa ibérica con humus de remolacha | Pochas con almejas | Calabaza en escabeche con helado artesano y galleta de avena. **20:00h | 35€.**

• **MARTES 31 | TALLER MONOGRÁFICO: VERDURAS** | Impartido por **Oskar P. Crespo**: Ensalada de espárragos verdes | Sopa minestrone (de verduras y pasta) | Pancakes de calabaza con requesón | Verduras en escabeche. **20:00h | 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](mailto:info@koktucocina.com) | Tlf.: 609232598

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