
 <span style="font-size: 2em; font-weight: bold;">NOVIEMBRE</span> 						
L	M	MI	J	V	S	D
		1 <b>BRUNCH</b>	2 Taller de Arroces	3	4 <b>BRUNCH</b>	5 <b>BRUNCH</b>
6	7 Taller de Sushi	8 Taller de Cocina Thai	9 Taller Cocina de Autor	10	11 <b>BRUNCH</b>	12 <b>BRUNCH</b>
13	14 Taller Cocina de Sri Lanka	15 Taller de Cocina Vegana	16 Taller Monográfico del Cerdo Ibérico	17	18 <b>BRUNCH</b>	19 <b>BRUNCH</b>
20	21 Taller de Bocados Internacionales	22 Taller de Escabeches	23 Taller Cocina de Autor "Especial Setas"	24	25 <b>BRUNCH</b>	26 <b>BRUNCH</b>
27	28 Taller Aperitivos de Navidad	29 Taller Buffet Navideño	30 Taller Buffet Navideño			

## INFO CALENDARIO

· **JUEVES 2 | TALLER DE ARROCES** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Arroz seco de carabineros | Arroz caldoso de bogavante | Risotto de verduras con azafrán. **20:00h | 35€.**

· **MARTES 7 | TALLER DE SUSHI** Impartido por **Keiko Kobayashi**: Se enseñará a elaborar Osomakis y Uramakis, y todo lo que elabores te lo llevas a casa. **20:00h | 35€.**

· **MIÉRCOLES 8 | TALLER DE COCINA THAI** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Ensalada de pollo Laab Kai | Curry verde de berenjena y calabacín con arroz jazmín | Sopa de coco y galanga. **20:00h | 30€.**

· **JUEVES 9 | TALLER DE COCINA DE AUTOR** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Ensalada de hígado de pato | Tataki de presa ibérica con humus de remolacha | Pochas con almejas | Calabaza en escabeche con helado artesano y galleta de avena. **20:00 | 35€.**

· **MARTES 14 | TALLER COCINA DE SRI LANKA** Con la colaboración de **López Niebla**: Coco Sambal | Leche de coco casera | Curry de pollo | Curry vegetal | Curry de mango. **20:00 | 35€.**

· **MIÉRCOLES 15 | TALLER DE COCINA VEGANA** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Tofu-foie | Lasaña boloñesa de soja | Hamburguesa de lentejas | Mousse de mango chía. **20:00h | 30€.**

· **JUEVES 16 | MONOGRÁFICO DE CERDO IBÉRICO** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Tataki cítrico de presa ibérica | Solomillo ibérico al café | Carrilleras a la cerveza negra | Wellington ibérico. **20:00h | 35€.**

· **MARTES 21 | TALLER DE BOCADOS INTERNACIONALES** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Lobster roll | Ceviche peruano | Pulled pork sandwich | Yakitori de pollo. **20:00 | 35€.**

· **MIÉRCOLES 22 | TALLER DE ESCABECHES** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Escabeche cítrico pescado | Escabeche especiado de verduras | Escabeche tradicional de mejillones | Escabeche de postre. **20:00h | 35€.**

· **JUEVES 23 | TALLER DE COCINA DE AUTOR, ESPECIAL SETAS** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Paté de setas | Yema, erizo y trompetillas | Salteado de chantarellas con velo ibérico | Chipirones encebollados rellenos de setas | Uvas, cordero y boletus. **20:00h | 35€.**

· **MARTES 28 | TALLER DE APERITIVOS DE NAVIDAD** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Naranja y bacon | Pétalos de tomate confitado con zamburiñas | Tejas de parmesano con carpaccio de ternera | Bloody Mary con berberechos | Paquete de calabacín con codorniz | Tosta de venado con frutos rojos. **20:00 | 40€.**

· **MIÉRCOLES 29 Y JUEVES 30 | TALLER DE BUFFET NAVIDEÑO** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Bacalao marinado con tomate y albahaca | Sopa Bullabesa | Lasaña de ragout de centollo | Pato a la naranja | Patatas rellenas al horno | Tronco de Navidad | Crema de café y cerezas. **20:00 | 40€.**

 <span style="font-size: 2em; font-weight: bold;">DICIEMBRE</span> 						
L	M	MI	J	V	S	D
				1	2 <b>BRUNCH</b>	3 <b>BRUNCH</b>
4	5 Taller de Cocina Casera Japonesa	6 <b>BRUNCH</b>	7	8 <b>BRUNCH</b>	9 <b>BRUNCH</b>	10 <b>BRUNCH</b>
11	12 Taller Aperitivos de Navidad	13	14	15	16 <b>BRUNCH</b>	17 <b>BRUNCH</b>
18	19 Taller Cocina de Autor "Especial Setas"	20	21	22	23 <b>BRUNCH</b>	24 <b>BRUNCH</b> DE 10 H A 14 H
25	26	27	28	29	30 <b>BRUNCH</b>	31 <b>BRUNCH</b> DE 10 H A 14 H
1 <b>ENERO</b>	2	3	4	5	6 <b>BRUNCH</b>	7 <b>BRUNCH</b>

## INFO CALENDARIO

· **MARTES 5 | TALLER DE COMIDA CASERA JAPONESA** Impartido por **Keiko Kobayashi**: Chawanmushi (flan de verduras y gambas) | Okonomiyaki | Gyosas. **20:00h | 35€.**

· **MARTES 12 | TALLER DE APERITIVOS DE NAVIDAD** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Naranja y bacon | Pétalos de tomate confitado con zamburiñas | Tejas de parmesano con carpaccio de ternera | Bloody Mary con berberechos | Paquete de calabacín con codorniz | Tosta de venado con frutos rojos. **20:00 | 40€.**

· **JUEVES 19 | TALLER DE COCINA DE AUTOR, ESPECIAL SETAS** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Paté de setas | Yema, erizo y trompetillas | Salteado de chantarellas con velo ibérico | Chipirones encebollados rellenos de setas | Uvas, cordero y boletus. **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 h.

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