

| KOK TU COCINA | | ENERO | | | | | | |
|------------------|--------------------------------|------------------------------|-----------------------|------------------------------|--------|--------|--|--|
| L | M | MI | J | V | S | D | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | |
| CERRADO | | | | | BRUNCH | BRUNCH | | |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | |
| | | | | | BRUNCH | BRUNCH | | |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | | |
| | | Taller de Arroz | Taller de Cocina Thai | | BRUNCH | BRUNCH | | |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | |
| | Taller de Sopas Calientes | Taller de Empanadas Gallegas | Taller de Tupper | Taller de Panadería Infantil | BRUNCH | BRUNCH | | |
| 29 | 30 | 31 | | | | | | |
| | Taller de Cocina Casera Griega | | | | | | | |

INFO CALENDARIO

• **MIÉRCOLES 17 | TALLER DE ARROCES** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Arroz seco de carabineros | Arroz caldoso de bogavante | Risotto de verduras con azafrán. **20:00h | 35€.**

• **JUEVES 18 | 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€.**

• **MARTES 23 | TALLER SOPAS CALIENTES** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Sopa de cebolla gratinada | Sopa de pan con huevo | Borsch (sopa de remolacha) | Sopa Bouillabaise. **20:00h | 30€.**

• **MIÉRCOLES 24 | TALLER DE EMPANADAS GALLEGAS** Con la colaboración de **Jose Mº Lopez Niebla**: De atún | De bacalao y pasas | De mejillones | Queimada de postre ;). **20:00 | 35€.**

• **JUEVES 25 | TALLER TUPPER, COME BIEN EN LA OFICINA** Impartido por **Oskar P. Crespo**: En este Taller diseñamos 3 menús completos, sin invertir demasiado tiempo y teniendo en cuenta todos los aportes nutricionales necesarios para la semana laboral. Serás la envidia de tu oficina ;). **20:00 | 30€.**

• **VIERNES 26 | TALLER DE PANADERÍA INFANTIL** Cada niño, acompañado de un adulto, preparará las siguientes masas de pan: Chapati (India) | Pandebono (Colombia) | Pan Bao (China). **18:00h | 30€. (niño + adulto)**

• **MARTES 30 | TALLER DE COCINA CASERA GRIEGA** Con la colaboración de **Susana Kotsampasi**: Spanakopita (empanada de espinacas y queso feta) | Iman Baildi | Lajanontolmades (hojas de col rellenas, con salsa de limón y huevo) | Jalvas (postre de sémola dulce). **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@koktucocina.com | Tlf.: 609232598

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

| KOK TU COCINA | | FEBRERO | | | | | | |
|------------------|---------------------------------|-------------------------------------|---|---|--------|--------|--|--|
| L | M | MI | J | V | S | D | | |
| | | | Taller 1 Cocina Autor Cocina Sueca | 2 | 3 | 4 | | |
| | | | | | BRUNCH | BRUNCH | | |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | | |
| | Taller de Cocina Vegetariana | Taller 'Cocina para toda la Semana' | Taller 8 Cocina Autor Clásicos del Invierno | Cata - Maridaje de Cervezas Internacionales | BRUNCH | BRUNCH | | |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | | |
| | Taller de Postres con Chocolate | Cena Especial San Valentín | Taller 15 Cocina Autor Comida de Carnaval | | BRUNCH | BRUNCH | | |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | | |
| | Taller de Tapas Griegas | Monográfico del Cerdo Ibérico | Cata - Maridaje de Cavas | | BRUNCH | BRUNCH | | |
| 26 | 27 | 28 | | | | | | |
| | | BRUNCH DÍA DE ANDALUCÍA | | | | | | |

INFO CALENDARIO

• **JUEVES 1 | TALLER DE COCINA DE AUTOR, COCINA SUECA** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Ensalada de hinojo | Laxpuding (puding de salmón) | Köttbullar (albóndigas suecas) | Blabärsoppa (sopa de arándanos). **20:00h | 35€.**

• **MARTES 6 | TALLER DE COCINA VEGETARIANA** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Sopa de ajo y tofu | Lasaña boloñesa de soja | Burger de lentejas. **20:00h | 30€.**

• **MIÉRCOLES 7 | TALLER DE COCINA PARA TODA LA SEMANA** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Si quieres aprender trucos y consejos para facilitar las rutinas de cocina este 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 probaremos alguno de ellos... **20:00h | 30€.**

• **JUEVES 8 | TALLER DE COCINA DE AUTOR, CLÁSICOS DEL INVIERNO** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Crema de acelgas con lacón | Lombarda asada con mojo de tomates secos | Goulash húngaro | Manzana asada con nueces y requesón. **20:00 | 35€.**

• **VIERNES 9 | CATA DE CERVEZAS INTERNACIONALES** Con la colaboración de **Álvaro Pérez, Juez Internacional de Cerveza**: Se catarán 4 cervezas internacionales (CraftBeer) y su maridaje correspondiente: Ensalada de salmón marinado en lúpulo | Risotto de cerveza | Carrillada ibérica con cerveza especiada | Tarta de queso con cerveza y su helado. **21:00 | 35€.**

• **MARTES 13 | TALLER DE POSTRES CON CHOCOLATE** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Flan de chocolate | Pastel de chocolate y café | Mousse de chocolate sin lácteos | Trufas de chocolate. **20:00h | 35€.**

• **MIÉRCOLES 14 | CENA DE SAN VALENTÍN** Ensalada de zamburiñas y espárragos trigueros | Pan de setas y queso gratinado | Rodaballo asado con guiso de garbanzos | Pastel de chocolate con fruta de la pasión. **21:00h | 65€ por pareja (bebida incluida).**

• **JUEVES 15 | TALLER DE COCINA DE AUTOR, COMIDA DE CARNAVAL** Filloas saladas con chorizo y col | Milhojas de erizo y langostino | Menudo con rodaballo | Leche frita con helado de canela. **20:00h | 35€.**

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

• **MIÉRCOLES 21 | MONOGRÁFICO DEL 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€.**

• **JUEVES 22 | CATA DE CAVAS** Con la colaboración de **Tomás Barrón**: Cataremos 4 cavas con su correspondiente maridaje: Cava Stars Brut Brut - ensalada templada de foie | Cava Stars Brut Nature - Risotto de queso payoyo | Cava Rania de Granada - Estofado de jabalí | Cava Stars Touch Rosé - Chocolate negro con maracuyá y especias. **20:00 | 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@koktucocina.com | Tlf.: 609232598

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