

 <span style="font-size: 2em; font-weight: bold;">MARZO</span> 						
L	M	MI	J	V	S	D
			 1 <b>EXPOSICIÓN</b> Inauguración	2	3 <b>BRUNCH</b>	4 <b>BRUNCH</b>
5	6 <b>Taller de Arroz</b>	7 <b>Taller de Pasta Fresca</b>	8 <b>Taller de Cocina Thai</b>	9 <b>Taller de Pizzas para Niños</b>	10 <b>BRUNCH</b>	11 <b>BRUNCH</b>
12	13 <b>Taller Cesta de Desayuno</b>	14 <b>Taller 'Cocina para toda la Semana'</b>	15 <b>Taller de Cocina Peruana</b>	16	17 <b>BRUNCH</b>	18 <b>BRUNCH</b>
19	20 <b>Taller de Torrijas</b>	21 <b>Taller de Tapas de Medio Oriente</b>	22 <b>Taller de Cocina Histórica 'La Sevilla de Murillo'</b>	23	24 <b>BRUNCH</b>	25 <b>BRUNCH</b>
26 <b>CERRADO</b>	27 <b>CERRADO</b>	28 <b>CERRADO</b>	29 <b>BRUNCH</b>	30 <b>BRUNCH</b>	31 <b>BRUNCH</b>	

## INFO CALENDARIO

**MARTES 6 | 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 7 | TALLER DE PASTA FRESCA** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Entre todos elaboraremos los siguientes tipos de pasta fresca casera: Tallarines | Raviolis de gorgonzola, pera y nueces | Fusilli del Cilento. **20:00h | 35€.**

**JUEVES 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. **20:00 | 30€.**

**VIERNES 9 | TALLER DE PIZZA PARA NIÑOS** Impartido por **Oskar P. Crespo y Antonio Fuentes**: Cada niño elaborará su propia masa de pizza y elegirá los ingredientes a su gusto. Damos la opción de llevarse la pizza horneada o cocinarla en casa y tomarla recién hecha. **Se requiere acompañamiento de un adulto. 18:00 | 30€.**

**MARTES 13 | TALLER CESTA DE DESAYUNO** Impartido por **Juan Pedro Rodriguez Martín**: **Se realizarán las siguientes recetas para conseguir un desayuno saludable:** Brioche | Muesli | Barrita energética | Leche de frutos secos. **20:00h | 35€.**

**MIÉRCOLES 14 | TALLER 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 15 | TALLER DE COCINA PERUANA** Impartido por **Jhon Rios**: Causa limeña con emulsión de ajo amarillo, atún y mayonesa andina | Anticucho de pollo | Ají de gallina peruano | Ceviche Tradicional. **20:00h | 35€.**

**MARTES 20 | TALLER DE TORRIJAS** Impartido por **Juan Pedro Rodriguez Martín**: Torrija tradicional con vino | Torrija vasca caramelizada | Torrija especiada inglesa. **20:00 | 35€.**

**MIÉRCOLES 21 | 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 22 | TALLER DE COCINA HISTÓRICA 'LA SEVILLA DE MURILLO'** Impartido por **Oskar P. Crespo con la participación de Croma Cultura Andalucía**: **Se mostrará cómo era Sevilla en el momento que Murillo vivió en ella, y se hará una parada en la cocina de la época. Prepararemos 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. **20:00 | 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@kokuccocina.com](mailto:info@kokuccocina.com) | Tlf.: 609232598

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

 <span style="font-size: 2em; font-weight: bold;">ABRIL</span> 						
L	M	MI	J	V	S	D
						1
2	3 <b>Taller Cocina Griega</b>	4 <b>Taller + Cata 'Cocina con Cerveza'</b>	5  <b>KÖK</b> 4º ANIVERSARIO	6 <b>B</b>	7 <b>B</b>	8 <b>B</b>
9	10 <b>Taller Iniciación al Sushi</b>	11 <b>Monográfico 'El Cerdo Ibérico'</b>	12 <b>Taller Cocina Thai Vol. II</b>	13 <b>B</b>	14 <b>B</b>	15 <b>B</b>
16	17 	18 	19 	20 	21 	22 
23 30	24 <b>Taller Cocina Casera Japonesa</b>	25 <b>Taller de Ceviches</b>	26 <b>Cocina Histórica 'La Sevilla de Murillo'</b>	27 <b>Taller de Panadería Infantil</b>	28 <b>B</b>	29 <b>B</b>

## INFO CALENDARIO

**MARTES 3 | TALLER DE COCINA CASERA GRIEGA** Con la colaboración de **Susana Kotsampasi**: prepararemos: Spanakopita (empanada de espinacas y queso feta) | Iman Baidi | Lajanontolmades (hojas de col rellenas, con salsa de limón y huevo) | Jalvas (postre de sémola dulce). **20:00h | 35€.**

**MIÉRCOLES 4 | TALLER + CATA 'COCINA CON CERVEZA'** Impartido por **Oskar P. Crespo con la participación de Álvaro Pérez, juez internacional de cerveza**: **Se catarán tres cervezas internacionales y aprenderemos a elaborar las siguientes recetas:** Salmorejo Duquesa de Borgoña | Risotto de cerveza y piñones | Birramisú. **20:00h | 35€.**

**MARTES 10 | TALLER 'INICIACIÓN AL SUSHI'** Impartido por **Ayako**: Se enseñarán las técnicas básicas de la elaboración de sushi y cada participante realizará su propio Osomaki y Uramaki. Todo lo que elabores te lo llevas a casa. **20:00 | 40€.**

**MIÉRCOLES 11 | MONOGRÁFICO 'EL CERDO IBÉRICO'** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Tatakí cítrico de presa ibérica | Solomillo ibérico al café | Carrilleras a la cerveza negra | Wellington ibérico. **20:00h | 35€.**

**JUEVES 12 | TALLER DE COCINA THAI VOL.II** 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€.**

**MARTES 24 | TALLER DE COCINA CASERA JAPONESA** Impartido por **Ayako**: Gyozas | Okonomiyaki | Yakisoba. **20:00h | 35€.**

**MIÉRCOLES 25 | TALLER DE CEVICHES** Impartido por **Jhon Rios**: Leche de tigre nikkei con atún | Leche de tigre de maracuyá, coco y pulpo cocido | Leche de tigre de dorada | Ceviche tradicional. **20:00h | 35€.**

**JUEVES 26 | TALLER DE COCINA HISTÓRICA 'LA SEVILLA DE MURILLO'** Impartido por **Oskar P. Crespo con la participación de Croma Cultura Andalucía**: **Se mostrará cómo era Sevilla en el momento que Murillo vivió en ella, y se hará una parada en la cocina de la época. Prepararemos 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. **20:00 | 35€.**

**VIERNES 27 | TALLER DE PANADERÍA INFANTIL** Impartido por **Oskar P. Crespo y Antonio Fuentes**: **Se prepararán y cocinarán las siguientes masas de pan:** Chapati (India) | Pandebono (Colombia) | Pan Bao (China). **Se requiere acompañamiento de un adulto. 18:00h | 30€ (niño+adulto).**

## BRUNCH CAFE

Martes a Sábados y festivos de 10:00 a 20:00h Domingos de 10:00 a 16:00h

## FERIA DE ABRIL

Horario Especial: de Martes 17 a Domingo 22 de 10:00 a 16:00h

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

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

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