

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

### INFO CALENDARIO

**MARTES 3 | TALLER DE COCINA CASERA GRIEGA** Con la colaboración de **Susana Kotsampasi**: prepararemos: Spanakopita (empanada de espinacas y queso feta) | Imran Baildi | 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**: Tataki 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 agriicante) | 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 Ríos**: 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

De martes a sábados de 10:00 a 20:00. Domingos y festivos de 10:00 a 16:00

### 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@koktucocina.com](mailto:info@koktucocina.com) | Tlf.: 609232598

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

<span style="font-size: 2em; font-weight: bold;">MAYO</span>						
L	M	MI	J	V	S	D
	1	2	3	4 Taller de Panadería Infantil	5	6
7	8 Taller de Arroz	9 Taller de Pasta Fresca	10 Cocina Histórica "La Sevilla de Murillo"	11	12	13
14	15 Taller de Cocina Thai	16 Taller de Tapas Griegas	17 Taller Currys de Sri Lanka	18	19	20
21	22 Taller de Postres sin Gluten	23 Taller Cocina Casera Japonesa	24 Cocina de Autor: Primavera	25	26	27
28	29 Taller Monográfico: Pollo Campero	30	31			

### INFO CALENDARIO

**VIERNES 4 | TALLER DE PANADERÍA INFANTIL** Impartido por **Oskar P. Crespo** y **Antonio Mauro**. \*\* Se requiere acompañamiento de un adulto Se prepararán y cocinarán las siguientes masas de pan: Chapati (India) | Pandebono (Colombia) | Pan Bao (China). **18:00h | 30€ (niño+adulto).**

**MARTES 8 | TALLER DE ARROCES** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Arroz seco de carabineros | Arroz caldoso de bogavante | Risotto de verduras con azafrán. **20:30h | 35€.**

**MIÉRCOLES 9 | TALLER DE PASTA FRESCA** Impartido por **Oskar P. Crespo** y **Antonio Mauro**: Entre todos elaboraremos los siguientes tipos de pasta fresca casera: Tallarines | Raviolis de gorgonzola, pera y nueces | Fusilli del Cilento. **20:30 | 35€.**

**JUEVES 10 | TALLER DE COCINA HISTÓRICA 'LA SEVILLA DE MURILLO'** Impartido por **Oskar P. Crespo** con la participación de **Croma Cultura Andalucía**: Haremos un recorrido histórico por la Sevilla de Murillo y relizaremos una parada en las costumbres gastronómicas 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. **20:30 | 35€.**

**MARTES 15 | 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. **20:30h | 30€.**

**MIÉRCOLES 16 | TALLER DE TAPAS GRIEGAS** Impartido por **Oskar P. Crespo** con la colaboración de **Susana Kotsampasi**: Taramosalata | Langostinos Saganaki con Ouzo | Colokitoceftedes (buñuelos de calabacín) | Pulpo borracho a la olla. **20:30h | 35€.**

**JUEVES 17 | TALLER DE CURRYS DE SRI LANKA** Con la colaboración de **López Niebla**: Coco Sambal | Leche de coco casera | Curry de pollo | Curry vegetal | Curry de mango. **20:30h | 35€.**

**MARTES 22 | TALLER DE POSTRES SIN GLUTEN** Impartido por **Juan Pedro Rodríguez Martín**: Muffins de maíz y arándanos | Lemon cookies con doble chocolate | Galletas de ricotta y limón. **20:30h | 35€.**

**MIÉRCOLES 23 | TALLER DE COCINA CASERA JAPONESA** Impartido por **Ayako**: Gyozas | Okonomiyaki | Yakisoba. **20:30h | 35€.**

**JUEVES 24 | TALLER COCINA DE AUTOR: PRIMAVERA** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Carpaccio de calabacín con queso añejo | Lechuga asada con velo ibérico | Atún rojo con crema de albaricoque | Frutas de temporada con sabayón de Pedro Ximenez. **20:30h | 35€.**

**MARTES 29 | TALLER MONOGRÁFICO: POLLO CAMPERO** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Aprenderemos a deshuesar un pollo campero y cómo sacar de sus piezas el máximo partido. Con cada una de sus partes elaboraremos una receta diferente. **20:30h | 30€.**

### BRUNCH CAFE

De martes a sábados de 10:00 a 20:00. Domingos y festivos de 10:00 a 16:00

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

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

<span style="font-size: 2em; font-weight: bold;">JUNIO</span>						
L	M	MI	J	V	S	D
				1	2	3
4	5 Taller de Arroz	6 Taller de Sopas Frías	7	8 Cata Cervezas artesanas + Maridaje	9	10
11	12 Taller de Donuts y Berlinas	13 Taller de Panadería Internacional	14 Cocina Histórica "La Sevilla de Murillo"	15	16	17
18	19 Taller Iniciación al Sushi	20 Tapas de Medio Oriente	21 Cocina de Autor: Verano	22 Cata Vinos de Jerez + Maridaje	23	24
25	26 Taller Cocina sin Fuegos	27 monogr. Cerdo Ibérico	28	29	30	

### INFO CALENDARIO

**MARTES 5 | TALLER DE ARROCES** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Aprenderemos a preparar el arroz aplicando diferentes técnicas: Arroz seco de carabineros | Arroz caldoso de bogavante | Risotto de verduras con azafrán. **20:30h | 35€.**

**MIÉRCOLES 6 | TALLER DE SOPAS FRÍAS** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Sopa de espárragos blancos | Gazpacho de cerezas | Sopa de zanahoria y rabanitos | Ajo Blanco y guisantes. **20:30h | 30€.**

**VIERNES 8 | CATA DE CERVEZAS ARTESANAS + MARIDAJE** Con la colaboración de **Álvaro Pérez**, Juez Internacional de Cerveza.: Se catarán 4 cervezas internacionales (CraftBeer) con su maridaje correspondiente: Ensalada de salmón marinado en lúpulo | Risotto de cerveza y piñones | Carrillada ibérica con cerveza especiada | Tarta de queso con cerveza negra y su helado. **21:00 | 35€.**

**MARTES 12 | TALLER DE DONUTS Y BERLINAS** Impartido por **Juan Pedro Rodríguez Martín**: Donuts blanco | Donuts con chocolate | Berlina rellena de crema de avellanas. **20:30 | 35€.**

**MIÉRCOLES 13 | TALLER DE PANADERÍA INTERNACIONAL** Impartido por **Oskar P. Crespo** y **Antonio Mauro**: Se prepararán y cocinarán las siguientes masas de pan: Chapati (India) | Pandebono (Colombia) | Pan Bao (China). **20:30h | 30€.**

**JUEVES 14 | 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 relizaremos una parada en las costumbres gastronómicas 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. **20:30 | 35€.**

**MARTES 19 | TALLER DE INICIACIÓN AL SUSHI** Impartido por **Ayako**: Aprenderemos las técnicas básicas para la elaboración de sushi y cada participante realizará su propio Osomaki y Uramaki. Todo lo que elabores te lo llevas a casa listo para comer. **20:30h | 40€.**

**MIÉRCOLES 20 | TALLER DE TAPAS DE MEDIO ORIENTE** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Babaganoush | Chermoula | Kuku sabzi (tortilla persa) | Kotlet (pastelitos de carne y patata). **20:30h | 35€.**

**JUEVES 21 | TALLER DE COCINA DE AUTOR: VERANO** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Sandía gratinada con scamorza | Sardina con patata y pimiento | Rodaballo con menestra en su jugo | Pastel de cerezas. **20:30h | 35€.**

**VIERNES 22 | CATA DE VINOS DE JEREZ + MARIDAJE** Impartida por **Fran León**. Vinos de la Bodega Bertola: Maridaje: Salazones caseros de pescado de lonja | Ensalada de espárragos verdes con zamburiñas | Arroz cremoso de pato | Chocolate especiada y helado. **21:00h | 35€.**

**MARTES 26 | TALLER COCINA SIN FUEGOS** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Pepino encurtido express | Sashimi de gamba con soja & ginger | Tartar de solomillo de ternera con yema curada en sal | Carpaccio de salmón con aguacate y rúcula. **20:30h | 35€.**

**MIÉRCOLES 27 | MONOGRÁFICO: EL CERDO IBÉRICO** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Tataki cítrico de presa ibérica | Solomillo ibérico al café | Carrilleras a la cerveza negra | Wellington ibérico. **20:30h | 35€.**

### BRUNCH CAFE

De martes a sábados de 10:00 a 20:00. Domingos y festivos de 10:00 a 16:00

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

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