

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

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 | Tlf.: 609232598

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

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

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 zamburrias | Arroz cremoso de pato | Chocolate especiado 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 | Tlf.: 609232598