


 SEPTIEMBRE 						
L	M	MI	J	V	S	D
	🔥 B	🔥 B	🔥 B	🔥 B	🔥 1 B	🔥 2 B
3	🔥 4 B	🔥 5 B	🔥 6 B	🔥 7 B	🔥 8 B	🔥 9 B
10	🔥 11 B Taller Cocina Casera Japonesa	🔥 12 B Taller de Arroz	🔥 13 B Taller Cocina Thai	🔥 14 B	🔥 15 B	🔥 16 B
17	🔥 18 B Taller de Ceviches	🔥 19 B Cocina para llevar a la Oficina	🔥 20 B	🔥 21 B	🔥 22 B	🔥 23 B
24	🔥 25 B Cocina Mediterránea Vegetariana	🔥 26 B Taller de Mousses y sus Usos	🔥 27 B Taller Monográfico del Salmón	🔥 28 B Taller Pizza para Niños	🔥 29 B	🔥 30 B

🔥 **B** BRUNCH CAFE : DE MARTES A DOMINGOS DE 10:00 A 16:00

INFO CALENDARIO

- **MARTES 11 | TALLER DE COCINA CASERA JAPONESA** Impartido por Ayako: Gyozas | Okonomiyaki | Yakisoba. 20:00h | 35€.
- **MIÉRCOLES 12 | TALLER DE ARROCES** Impartido por Oskar P. Crespo: Arroz seco de chocos y trigueros / Arroz caldoso de carrillera ibérica / Risotto de setas. 20:00h | 35€.
- **JUEVES 13 | TALLER DE COCINA THAI** Impartido por Oskar P. Crespo. Aprenderemos a preparar las siguientes recetas: Pescado al vapor con mango y hierbas / Gambas al jengibre y cilantro con salsa thai de guindilla dulce / Curry rojo de pollo con arroz / Kluay Buat Chii (postre de plátano y coco) 20:00 | 35€.
- **MARTES 18 | TALLER DE CEVICHES** Impartido por John Rios. Aprenderemos a realizar las siguientes recetas: Ceviche tradicional / Leche de tigre nikkei con atún / Leche de tigre de maracuyá, coco y pulpo. 20:00h | 35€.
- **MIÉRCOLES 19 | TALLER COCINA PARA LLEVAR A LA OFICINA** Impartido por Oskar P. Crespo. Se realizan las siguientes recetas: Ensalada de melón con menta, feta e hinojo / Cuscús con salmón al teriyaki / Legumbres con escabeche de pollo campero / Papillote de pescado. 20:00 | 35€.
- **MARTES 25 | TALLER DE COCINA MEDITERRÁNEA VEGETARIANA** Impartido por Oskar P. Crespo. Se realizarán las siguientes recetas: Sopa de cebolla gratinada / Tomates rellenos de cuscús / Albóndigas de nuez y lentejas. 20:00h | 35€.
- **MIÉRCOLES 26 | TALLER DE MOUSSES Y SUS USOS** Impartido por Juan Pedro Rodríguez. Aprenderemos a realizar: Mousse de chocolate negro / Mousse de caramelo / Mousse de limón / Usos en tartas, vasos, hojaldre.... 20:00 | 35€.
- **JUEVES 27 | TALLER MONOGRÁFICO: EL SALMÓN** Impartido por Oskar P. Crespo. Se elaborará lo siguiente: Limpieza y diferentes cortes del salmón / Cheese cake de salmón marinado al café / Tacos de salmón al vapor en costra de hierbas / Salmón confitado con ensalada de lentejas. 20:00h | 35€.
- **VIERNES 28 | TALLER DE PIZZA PARA NIÑOS** Se requiere la participación de un adulto por reserva. Impartido por Oskar & Antonio: Cada niño realizará su propia masa de pizza desde cero y elegirá los ingredientes "al gusto". El niño se llevará la pizza lista para hornear en casa. Al final degustaremos varias pizzas hechas por nuestros chefs. 18:00 | 30€.

 OCTUBRE 						
L	M	MI	J	V	S	D
1	🔥 2 B Taller de Currys de Sri Lanka	🔥 3 B Taller Cocina Thai	🔥 4 B	🔥 5 B Cata de Vinos de Jerez + Maridaje	🔥 6 B	🔥 7 B
8	🔥 9 B Taller Cocina Peruana	🔥 10 B Taller de Bocadillos Internacionales	🔥 11 B	🔥 12 B	🔥 13 B	🔥 14 B
15	🔥 16 B Taller Iniciación al Sushi	🔥 17 B Taller de Tapas para Modernos	🔥 18 B Taller de Pasta Fresca	🔥 19 B	🔥 20 B	🔥 21 B
22	🔥 23 B Taller de Galletas de Halloween	🔥 24 B monogr. Cerdo Ibérico	🔥 25 B Taller de Arroz	🔥 26 B Cata de Craft Beer + Maridaje	🔥 27 B	🔥 28 B
29	🔥 30 B Cocina para toda la Semana	🔥 31 B				

🔥 **B** BRUNCH CAFE : DE MARTES A DOMINGOS DE 10:00 A 16:00

INFO CALENDARIO

- **MARTES 2 | TALLER DE CURRYS DE SRI LANKA** Con la colaboración de López Niebla. Aprenderemos a realizar: Leche de coco casera | Curry de pollo | Curry vegetal | Curry de mango. 20:00h | 35€
- **MIÉRCOLES 3 | TALLER DE COCINA THAI** Impartido por Oskar P. Crespo. Realizaremos las siguientes recetas: Ensalada de pollo Laab Kai | Sopa de coco y galanga | Curry verde de berenjena y calabacín con arroz jazmín | Plátano Kluay Tod. 20:00h | 35€
- **VIERNES 5 | CATA DE VINOS DE JEREZ** Impartida por Tomás Barrón y Oskar P. Crespo en la cocina. Se realizará el siguiente maridaje: Manzanilla - Salazones caseros de pescado de lonja | Amontillado - Ensalada de trigueros y vieiras | Oloroso - Arroz cremoso de pato | Pedro Ximénez - Chocolate espaciado y helado. 21:00h | 35€
- **MARTES 9 | TALLER DE COCINA PERUANA** Impartido por John Rios. Realizaremos las siguientes recetas: Causa limeña con emulsión de ají amarillo, atún y mayonesa andina | Anticucho de pollo | Ají de gallina peruano | Ceviche Tradicional. 20:00h | 35€
- **MIÉRCOLES 10 | TALLER DE BOCADILLOS INTERNACIONALES** Impartido por Oskar & Antonio. Aprenderemos a realizar las siguientes recetas de pan y rellenos: India: Chapatti con humus de zanahoria, rúcula y queso fresco | Colombia: Pandebono con chutney y bacon | China: Pan Bao con pollo al teriyaki 20:00h | 35€
- **MARTES 16 | TALLER DE INICIACIÓN AL SUSHI** Impartido por Ayako. Se enseñarán las técnicas básicas de la elaboración de sushi y cada participante realizará sus propios Osomaki y Uramaki. Todo lo elaborado cada alumno se lo lleva a casa. 20:00h | 40€
- **MIÉRCOLES 17 | TALLER DE TAPAS PARA MODERNOS** Impartido por Oskar P. Crespo. Realizaremos las siguientes recetas: Bloody Sherry con aire de manzanilla y berberechos | Moluscos con craft beer y lima | Pizza de pollo teriyaki | Frutas a la plancha con chocolate especiado 20:00h | 35€
- **JUEVES 18 | TALLER DE PASTA FRESCA** 100% PARTICIPATIVO Impartido por Oskar & Antonio. Realizaremos las siguientes recetas de pasta y rellenos: Capellini al ajo | Tallarines con salsa de tomate y albahaca | Raviolis de gorgonzola, pera y nueces. 20:00h | 35€
- **MARTES 23 | TALLER DE GALLETAS DE HALLOWEEN** Impartido por Juan Pedro Rodríguez. Se realizarán diferentes galletas y sus decoraciones típicas de esta famosa fiesta. Al final del taller cada participante se llevará todo lo elaborado. 20:00h | 35€
- **MIÉRCOLES 24 | TALLER MONOGRÁFICO: EL CERDO IBÉRICO** Impartido por Oskar P. Crespo. Aprenderemos a realizar: Solomillo macerado con mojo de avellana | Verduras con tocino salado | Arroz de carrilleras | Presa a la sal. 20:00h | 35€
- **JUEVES 25 | TALLER DE ARROCES** Impartido por Oskar P. Crespo. Se realizarán las siguientes recetas. Arroz seco de chocos y trigueros | Arroz caldoso de carrillera ibérica | Risotto de setas. 20:00h | 35€
- **VIERNES 26 | CATA DE CRAFT BEER Y MARIDAJE** Impartida por Álvaro Pérez, Juez Internacional de Cervezas. Cataremos 4 tipos de craft beer y su maridaje: Ensalada de salmón marinado en lúpulo | Risotto de cerveza y piñones | Carrillera a la cerveza especiada | Birramisú. 21:00h | 35€
- **MARTES 30 | TALLER COCINA PARA TODA LA SEMANA** Impartido por Oskar P. Crespo. Si quieres aprender trucos y consejos para facilitar las rutinas de cocina éste es tu taller. Enseñaremos a sacar partido a recetas básicas y a optimizar el tiempo que dedicamos a la cocina. Partiremos de un pisto y un puchero tradicional, y mostraremos como sacar a partir de ellos más de 10 platos diferentes; degustaremos algunos. 20:00h | 35€

🔥 BRUNCH CAFE

De martes a domingos y festivos de 10:00 a 16:00.

TODOS LOS TALLERES INCLUYEN DEGUSTACIÓN DE TODO LO COCINADO, DOSSIER DE RECETAS Y BEBIDA

POLÍTICA DE RESERVAS PARA TALLERES: Consulta nuestra política de reservas. info@kokucoquina.com | Tlf: 609232598

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