



DICIEMBRE Y ENERO



L	M	MI	J	V	S	D
					🔥 1 B	🔥 2 B
3	🔥 4 B Taller Menú de Navidad	🔥 5 B	🔥 6 B	🔥 7 B	🔥 8 B	🔥 9 B
10	🔥 11 B Taller Menú de Navidad	🔥 12 B Taller Menú de Navidad	🔥 13 B	🔥 14 B	🔥 15 B	🔥 16 B
17	🔥 18 B	🔥 19 B	🔥 20 B	🔥 21 B	🔥 22 B	🔥 23 B
24	25 CERRADO	🔥 26 B	🔥 27 B	🔥 28 B	🔥 29 B	🔥 30 B
31	1 CERRADO	🔥 2 B	🔥 3 B Taller de Roscón de Reyes	🔥 4 B	🔥 5 B	🔥 6 B

INFO CALENDARIO

• **MARTES 4 Y 11, MIÉRCOLES 12 | TALLER MENÚ DE NAVIDAD** Impartido por **Oskar P. Crespo**. Ensalada de verduras con esca-beche de mejillones | Sopa de hígado de pato con oporto, patata y huevo | Supremas de pescado con vinagreta de azukis | Solomillo de jabalí con guirlache de fruta y manzana breseada | Ponche tradicional con sus bizcochitos. **20:00h | 40€**

• **JUEVES 3 | TALLER DE ROSCÓN DE REYES** Impartido por el pastelero **Juan Pedro Rodríguez**. Se realizará el tradicional Roscón de Reyes y dos rellenos diferentes: crema chantilly y trufa montada. Cada asistente se llevará su roscón con el relleno que elija. **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@koktucocina.com | Tlf.: 609232598

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