



L	M	MI	J	V	S	D
	🔥 B	🔥 B	🔥 1 B	🔥 2 B	🔥 3 B	🔥 4 B
5	🔥 6 B Taller Cocina Casera Japonesa	🔥 7 B Tapas de Medio Oriente	🔥 8 B	🔥 9 B	🔥 10 B	🔥 11 B
12	🔥 13 B	🔥 14 B Taller de Arroz de mariscos	🔥 15 B Taller Cocina Casera Italiana	🔥 16 B	🔥 17 B	🔥 18 B
19	🔥 20 B Taller Postres de Navidad	🔥 21 B Taller Monográfico Setas	🔥 22 B Taller Cocina Thai	🔥 23 B	🔥 24 B	🔥 25 B
26	🔥 27 B Taller Buffet de Navidad	🔥 28 B Taller Buffet de Navidad	🔥 29 B Taller de Arroz de mariscos	🔥 30 B Cata + Maridaje + Venta de Cava	🔥 B	🔥 B

INFO CALENDARIO

- **MARTES 6 | TALLER DE COCINA CASERA JAPONESA** Impartido por Ayako. Aprenderemos a realizar: Gyozas | Okonomiyaki | Yakisoba. **20:00h | 35€**
- **MIÉRCOLES 7 | 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€**
- **MIÉRCOLES 14 | TALLER DE ARROCES DE MARISCO** Impartido por Oskar P. Crespo. Arroz seco de carabineros | Arroz caldoso de bogavante | Risotto de langostinos con azafrán. **20:00h | 35€**
- **JUEVES 15 | TALLER DE COCINA CASERA ITALIANA** Impartido por Alessia Panella. Gnocchi al pesto | Albóndigas de calabaza y scamorza | Tiramisú. **20:00h | 35€**
- **MARTES 20 | TALLER DE POSTRES DE NAVIDAD** Impartido por el pastelero Juan Pedro Rodríguez. Roscos de vino | Yemas de San Leandro | Casadielles asturianas. **20:00h | 35€**
- **MIÉRCOLES 21 | TALLER MONOGRÁFICO DE SETAS** Impartido por Oskar P. Crespo. Setas en salmuera | Sopa de hongos con romero | Patata asada con setas, gratinada y crema de cava | Rulo de pollo campero relleno de setas con salsa de romero. **20:00h | 35€**
- **JUEVES 22 | 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 | Plátano Kluay Tod. **20:00h | 35€**
- **MARTES 27 Y MIÉRCOLES 28 | TALLER DE BUFFET DE NAVIDAD** Impartido por Oskar P. Crespo. Ensalada de trigueros y zamburiñas | Sopa de almendras y azafrán | Patatas a la importancia | Milhojas de bacalao con verduras | Ragú de ciervo marinado | Bizcochitos de almendra con naranja | Vasito de frutas geleé. **20:00h | 40€**
- **JUEVES 29 | TALLER DE ARROCES DE MARISCO** Impartido por Oskar P. Crespo. Arroz seco de carabineros | Arroz caldoso de bogavante | Risotto de langostinos con azafrán. **20:00h | 35€**
- **VIERNES 30 | CATA + MARIDAJE + VENTA DE CAVAS** Impartido por Oskar P. Crespo y Tomás Barrón. Se catarán 4 cavas nacionales con su maridaje. Al finalizar la cata podréis comprar/encargar el cava que más os haya gustado para disfrutarlo estas Navidades. Ensalada templada de foie | Risotto de queso payoyo | Lingote de cordero con ragout de tomate y patata | Pastelitos de chocolate con maracuyá y helado de especias **20:00h | 35€**



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 escabeche 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