

KÖK TU COCINA **ENERO**

L	M	MI	J	V	S	D
	1 CERRADO	2 B	3 B Taller de Roscón de Reyes	4 B	5 B	6 B
7	8 B	9 B	10 B	11 B Taller de Pizzas para Niños	12 B	13 B
14	15 B	16 B Taller Cocina Casera Italiana	17 B Taller de Arroces de Mariscos	18 B	19 B	20 B
21	22 B Taller Cocina Japonesa	23 B Taller Cerdo Ibérico	24 B Cocina Histórica San Luis Franceses	25 B	26 B	27 B
28	29 B Taller de Cocina Peruana	30 B Taller de Cocina Marroquí	31 B Taller Monográfico el Salmón			

INFO CALENDARIO

- **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 a casa su roscón con el relleno que elija. **20:00h | 35€**
- **VIERNES 11 | TALLER DE PIZZA PARA NIÑOS** Impartido por **Antonio**. Se requiere la participación de un adulto por reserva. Cada niño realizará su masa de pizza desde el principio, y elegirá los ingredientes "al gusto". Se llevará la pizza lista para hornear en casa y se degustarán pizzas hechas por nuestros chefs. **18:00h | 30€**
- **MIÉRCOLES 16 | TALLER DE COCINA CASERA ITALIANA** Impartido por **Alessia Panella**. Gnocchi al pesto | Albóndigas de calabaza y scamorza | Tiramisú. **20:00h | 35€**
- **JUEVES 17 | 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€**
- **MARTES 22 | TALLER DE COCINA CASERA JAPONESA** **Nuevas recetas** Impartido por **Ayako**: Okonomiyaki al estilo de Hiroshima | Curry japonés de cerdo | Saikyo yaki de pollo. **20:00h | 35€**
- **MIÉRCOLES 23 | TALLER MONOGRÁFICO: CERDO IBÉRICO** Impartido por **Oskar P. Crespo**. Se realizan las siguientes recetas: Solo-millo macerado con mojo de avellana | Verduras con tocino salado | Arroz de carrilleras | Presa a la sal. **20:00h | 35€**
- **JUEVES 24 | TALLER DE COCINA HISTÓRICA: SAN LUIS DE LOS FRANCESSES** Impartido por **Croma Cultura y Oskar P. Crespo**. Empezaremos con una visita guiada a San Luis de los Franceses (justo enfrente de KÖK), joya del barroco sevillano; continuamos con un Taller de Cocina Francesa Clásica, en el que realizaremos las siguientes recetas: Velouté de carabineros con espárragos | Ratatouille | Tournedo rossini | Tarta tatin. **19:00h | 40€**. Se ruega máxima puntualidad para asistir a la visita.
- **MARTES 29 | TALLER DE COCINA PERUANA** Impartido **Fran Rabazo**, Chef de la Escuela Kitchen Club de Madrid. Se realizarán las siguientes recetas: Causa limeña | Lomo saltado | Ají de gallina | Pisco Sour. **20:00h | 35€**
- **MIÉRCOLES 30 | TALLER DE COCINA MARROQUÍ** Impartido por **Rima de la Vega**. Realizaremos las siguientes recetas: Sopa Harira | Pastela de pollo | Couscous de pescado. **20:00h | 35€**
- **JUEVES 31 | TALLER MONOGRÁFICO: EL SALMÓN** Impartido por **Oskar P. Crespo**. Realizaremos las siguientes recetas: 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€**

KÖK TU COCINA **FEBRERO**

L	M	MI	J	V	S	D
	B	B	B	1 B Taller Infantil de Galletas	2 B	3 B
4	5 B Taller de Cocina Thai Vol. 1	6 B Cocina para toda la Semana	7 B	8 B	9 B	10 B
11	12 B Taller de Escabeches	13 B Taller de Cocina Thai Vol. 2	14 B Craftbeer Para San Valentín	15 B	16 B	17 B
18	19 B Taller Sopas Japonesas	20 B Taller Pasta Fresca	21 B Taller de Ceviches	22 B	23 B	24 B
25	26 B Cocina de Medio Oriente	27 B Taller de Arroces de Mariscos	28 BRUNCH DÍA DE ANDALUCÍA			

INFO CALENDARIO

- **VIERNES 1 | TALLER INFANTIL DE GALLETAS** Impartido por el pastelero **Juan Pedro Rodríguez**. Se realizarán las siguientes recetas: Cookies con chocolate | Galletas maría | Galletas rellenas de chocolate (estilo "Príncipe") **18:00h | 35€**
- **MARTES 5 | TALLER DECOCINA THAI. Vol. 1.** Impartido por **Oskar P. Crespo**. Realizaremos las siguientes recetas: Pescado al vapor con mango y hierbas | Gamba al jengibre y cilantro con salsa thai de guindilla dulce | Curry rojo de pollo con arroz | Plátano Kluay Tod **20:00h | 35€**
- **MIÉRCOLES 6 | TALLER 'COCINA PARA TODA LA SEMANA'** Impartido por **Oskar P. Crespo**. Si quieres aprender trucos y consejos para facilitar las rutinas de cocina este es tu taller. Enseñaremos cómo sacar partido a recetas básicas y a optimizar el tiempo que le dedicamos a la cocina. Partiendo de un pisto y un puchero tradicional, mostraremos como sacar más de 10 platos diferentes y probaremos alguno de ellos. **20:00h | 35€**
- **MARTES 12 | TALLER DE ESCABECHES** Impartido por **Oskar P. Crespo**. Elaboraremos las siguientes recetas: Escabeche cítrico pescado | Escabeche especiado de verduras | Escabeche tradicional de mejillones | Escabeche de postre **20:00h | 35€**
- **MIÉRCOLES 13 | TALLER DE COCINA THAI. Vol. 2.** Impartido por **Oskar P. Crespo**. Aprenderemos a elaborar las siguientes recetas: 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€**
- **JUEVES 14 | CRAFTBEER PARA SAN VALENTÍN** **Cata de Cervezas artesanas y su maridaje. Con la participación de Álvaro Pérez, Juez Internacional de Cerveza.** Se catarán 4 tipos de cervezas diferentes y su maridaje: Ensalada de trigueros y zamburiñas | Sopa de coco y galanga | Canelón de rabo estofado | Birramisú y fruta de la pasión **21:00h | 35€**
- **MARTES 19 | TALLER DE SOPAS JAPONESAS** Impartido por **Ayako**. Elaboraremos las siguientes recetas: Tonjiru (con cerdo y verduras) | Sopa de miso de verduras de temporada | Tantan men (ramen con caldo y pasta de sésamo) | Ramen con caldo de cerdo **20:00h | 35€**
- **MIÉRCOLES 20 | TALLER DE PASTA FRESCA 100% PARTICIPATIVO** Impartido por **Oskar & Antonio**. Elaboraremos las siguientes recetas de pasta: Capellini al ajo | Tallarines con salsa de tomate y albahaca | Raviolis de gorgonzola, pera y nueces **20:00h | 35€**
- **JUEVES 21 | TALLER DE CEVICHE** Impartido **Fran Rabazo**, Chef de la Escuela Kitchen Club de Madrid. Se realizarán las siguientes recetas: Ceviche de corvina | Ceviche de salmón | Ceviche mixto | Leche de Tigre y sus variantes **20:00h | 35€**
- **MARTES 26 | TALLER DE COCINA DE MEDIO ORIENTE** Impartido por **Rima de la Vega**. Se realizan las siguientes recetas: Hojas de col rellenas con arroz y menta | Magluba, de berenjena, arroz y pollo | Manaish, de orégano y queso feta **20:00h | 35€**
- **MIÉRCOLES 27 | 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€**

B 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

EL TALLER DE COCINA HISTÓRICA INCLUYE LA VISITA GUIADA A SAN LUIS DE LOS FRANCESSES

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

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