



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

POLÍTICA DE RESERVAS PARA TALLERES: Consulta nuestra política de reservas. [info@kokuocina.com](mailto:info@kokuocina.com) | Tlf.: 609232598

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