




 MARZO 						
L	M	MI	J	V	S	D
	🔥 B	🔥 B	🔥 B	🔥 1 B	🔥 2 B	🔥 3 B
4	🔥 B Taller de Cocina Peruana	🔥 6 B	🔥 7 B Taller Arroz de Marisco	🔥 8 B	🔥 9 B+DJ Brunch + DJ	🔥 10 B
11	🔥 B Taller Cocina Casera Japonesa	🔥 13 B Taller de Cocina Thai	🔥 14 B Taller Monográfico el Salmón	🔥 15 B	🔥 16 B	🔥 17 B
18	🔥 B Taller de Cocina Marroquí	🔥 20 B Cocina para toda la Semana	🔥 21 B Cocina Histórica "San Luis de los Franceses"	🔥 22 B	🔥 23 B	🔥 24 B
25	🔥 B Taller de Postres sin Huevo, gluten y lactosa	🔥 27 B Taller de Cocina Vegetariana	🔥 28 B Taller de Cocina Thai	🔥 29 B Taller de Pizzas para Niños	🔥 30 B	🔥 31 B

INFO CALENDARIO

- **MARTES 5 | TALLER DE COCINA PERUANA** Impartido por Fran Rabazo, chef de la Escuela Kitchen Club de Madrid. Se realizan las siguientes recetas: Causa limeña | Lomo saltado | Ají de gallina | Pisco Sour. **20:00h | 35€**
- **JUEVES 7 | 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 12 | TALLER DE COCINA CASERA JAPONESA** Impartido por Ayako: Okonomiyaki al estilo de Hiroshima | Curry japonés de cerdo | Saikoyaki de pollo. **20:00h | 35€**
- **MIÉRCOLES 13 | TALLER DE COCINA THAI** Impartido por Oskar P. Crespo: 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€**
- **JUEVES 14 | TALLER MONOGRÁFICO: EL SALMÓN** Impartido por Oskar P. Crespo. 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€**
- **MARTES 19 | TALLER DE COCINA MARROQUÍ** Impartido por Rima de la Vega: Sopa Harira | Pastela de pollo | Cous cous de pescado. **20:00h | 35€**
- **MIÉRCOLES 20 | TALLER DE 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 como 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€**
- **JUEVES 21 | TALLER DE COCINA HISTÓRICA: SAN LUIS DE LOS FRANCÉS** Impartido por Croma Cultura y Oskar P. Crespo: Empezaremos enfrente de KÖK con una visita guiada a San Luis de los Franceses, joya del barroco sevillano. Continuamos con un Taller de Cocina Francesa Clásica, en el que realizaremos las siguientes recetas: Velouté de carabineros con espárragos | Rattatouille | Tournedo rossini | Tarta tatin. **19:00h | 40€ *Incluida visita guiada. Se ruega puntualidad para asistir a la visita.**
- **MARTES 26 | TALLER DE POSTRES SIN HUEVO, GLUTEN Y LACTOSA** Impartido por el pastelero Juan Pedro Rodríguez: Mousse de Chocolate | Banoffee | Pastel de naranja y coco. **20:00h | 35€**
- **MIÉRCOLES 27 | TALLER DE COCINA VEGETARIANA** Impartido por Oskar P. Crespo: Albóndigas de lentejas y nuez con salsa de tomate y albahaca | Spanakopita, empanada griega de espinacas y queso feta | Tofu teriyaki con calabacín y queso. **20:00h | 35€**
- **JUEVES 28 | 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€**
- **VIERNES 29 | TALLER DE PIZZA PARA NIÑOS** Impartido por Antonio: Cada niño realizará su masa de pizza y elegirá los ingredientes "al gusto". Se llevará la pizza lista para hornear en casa y se degustará pizza hechas por nuestros chefs. **18:00h | 30€ *Se requiere la participación de un adulto por reserva**

 ABRIL 						
L	M	MI	J	V	S	D
1	🔥 B Taller de Dulces de Semana Santa	🔥 3 B Taller de Pasta Fresca 100% Participativo	🔥 4 B KÖK 5º ANIVERSARIO	🔥 5 B	🔥 6 B+DJ Brunch + DJ	🔥 7 B
8	🔥 B Taller de Arroz de Mariscos	🔥 10 B Cocina para toda la Semana Pollo Campero	🔥 11 B Cena Sudamericana	🔥 12 B	🔥 13 B	🔥 14 B
15	🔥 16 B	🔥 17 B	🔥 18 B	🔥 19 B	🔥 20 B	🔥 21 B
22	🔥 B Cocina de Medio Oriente	🔥 24 B Taller Cocina Peruana	🔥 25 B Cocina Histórica "San Luis de los Franceses"	🔥 26 B Taller de Panadería Infantil	🔥 27 B	🔥 28 B
29	🔥 B Taller Iniciación al Sushi	🔥 31 B				

INFO CALENDARIO

- **MARTES 2 | TALLER DE DULCES DE SEMANA SANTA** Impartido por el pastelero Juan Pedro Rodríguez. Torrijas de chocolate | Mantas del Aljarafe | Capirotada Mexicana. **20:00h | 35€**
- **MIÉRCOLES 3 | TALLER DE PASTA FRESCA 100% PARTICIPATIVO** Impartido por Oskar & Antonio. Capellini al ajo | Tallarines con salsa de tomate y albahaca | Raviolis de gorgonzola, pera y nueces. **20:00h | 35€**
- **MARTES 9 | 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€**
- **MIÉRCOLES 10 | TALLER DE COCINA PARA TODA LA SEMANA: POLLO CAMPERO** Impartido por Oskar P. Crespo. Aprenderemos como deshuesar un pollo campero y cómo sacar el máximo partido. Con cada parte elaboraremos una receta diferente. **20:00h | 35€**
- **JUEVES 11 | CENA SUDAMERICANA** Impartido Fran Rabazo, chef de la Escuela Kitchen Club de Madrid. Una velada en la que disfrutaremos de las explicaciones del Chef, sobre la gastronomía sudamericana. Los platos: Aperitivo de Arepa de pelua con pisco | Tiradito de corvina con leche de tigre de ají amarillo | Lomo saltado | Suspiro limeño. **20:00h | 40€**
- **MARTES 23 | TALLER DE COCINA DE MEDIO ORIENTE** Impartido por Rima de la Vega. Hojas de col rellenas con arroz y menta | Magluba de berenjena, arroz y pollo | Manaish de orégano y queso feta. **20:00h | 35€**
- **MIÉRCOLES 24 | TALLER DE COCINA PERUANA** Impartido Fran Rabazo, chef de la Escuela Kitchen Club de Madrid. Causa limeña | Lomo saltado | Ají de gallina | Pisco Sour. **20:00h | 35€**
- **JUEVES 25 | TALLER DE COCINA HISTÓRICA: SAN LUIS DE LOS FRANCÉS** Impartido por Croma Cultura y Oskar P. Crespo. Empezaremos enfrente de KÖK con una visita guiada a San Luis de los Franceses, joya del barroco sevillano. Continuamos con un Taller de Cocina Francesa Clásica, en el que realizaremos las siguientes recetas: Velouté de carabineros con espárragos | Rattatouille | Tournedo rossini | Tarta tatin. **19:00h | 40€ *Incluida visita guiada. Se ruega puntualidad para asistir a la visita.**
- **VIERNES 26 | TALLER DE PANADERÍA INFANTIL** Cada niño preparará las siguientes masas de pan: Chapati (India) | Pandebono (Colombia) | Pan Bao (China). **18:00h | 35€ (niño+adulto) *Se requiere el acompañamiento de un adulto**
- **MARTES 30 | TALLER DE INICIACIÓN AL SUSHI** Impartido por Ayako. Se enseñarán las técnicas básicas de la elaboración de sushi y cada alumno realizará su propio Osomaki y Uramaki. Todo lo elaborado se lo lleva a casa. **20:00h | 40€**

🔥 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 | Tif.: 609232598

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