

 MAYO 						
L	M	MI	J	V	S	D
		🔥 B 1	🔥 B 2	🔥 B 3	🔥 B 4	🔥 B 5
6 CERRADO	🔥 B 7	🔥 B 8	🔥 B 9	🔥 B 10	🔥 B 11	🔥 B 12
13	🔥 B 14 Taller de Cocina Marroquí	🔥 B 15 Taller de Arroz de Mariscos	🔥 B 16 Taller Cocina Thai	🔥 B 17	🔥 B 18	🔥 B 19
20	🔥 B 21 Taller Cocina Nikkei	🔥 B 22 Cocina Casera Japonesa	🔥 B 23 Taller de Aprovechamiento	🔥 B 24 Cata de Vinos de Jerez	🔥 B 25	🔥 B 26
27	🔥 B 28 Taller Postres sin Huevo, Gluten y lactosa	🔥 B 29 Taller de Cocina Vegetariana	🔥 B 30 Cocina Histórica San Luis Franceses	31		

INFO CALENDARIO

· **MARTES 14 | TALLER DE COCINA MARROQUÍ** Impartido por **Rima de la Vega**. Se realizarán las siguientes recetas: Sopa Harira | Pastela de pollo | Couscous de pescado **20:00h | 35€**

· **MIÉRCOLES 15 | 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 16 | TALLER DE COCINA THAI** Impartido por **Oskar P. Crespo**. Se realizarán 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 Kluy Tod. **20:00h | 35€**

· **MARTES 21 | TALLER DE COCINA NIKKEI** Impartido por **Fran Rabazo, Chef de la Escuela Kitchen Club de Madrid**. Se elaborarán las siguientes recetas: Atún con cebollas escabechadas, miel de pisco y mirin | Gyozas de pollo con salsa huancaína | Tartar de chicharro en hojas de endivia. **20:00h | 35€**

· **MIÉRCOLES 22 | TALLER DE COCINA CASERA JAPONESA** Impartido por **Ayako**. Okonomiyaki al estilo de Hiroshima | Curry japonés de cerdo | Saikoyaki de pollo **20:00h | 35€**

· **JUEVES 23 | TALLER DE APROVECHAMIENTO** Impartido por **Oskar P. Crespo**: Se realizarán diferentes platos utilizando restos habituales que podemos encontrar en nuestras neveras. Se realizan las siguientes recetas: Quesadilla vegetal | Champiñones rellenos | Canelón frío de pescado | Trenza de pollo al curry. **20:00h | 35€**

· **VIERNES 24 | CATA DE VINOS DE JEREZ** Impartida por **Tomás Barrón y Oskar P. Crespo**. Se realiza el siguiente maridaje con los vinos de la Bodega Diez Mérito: Manzanilla con salazones caseros de pescado del lonja y ensalada de encurtidos | Amontillado con espárragos blancos y tartas de gamba | Oloroso con estofado de cordero | Pedro Ximénez con chocolate y mango. **21:00h | 35€**

· **MARTES 28 | TALLER DE POSTRES SIN HUEVO, GLUTEN Y LACTOSA** Impartido por **el pastelero Juan Pedro Rodríguez**. Se realizarán las siguientes recetas: Mousse de Chocolate | Banoffee | Pastel de naranja y coco. **20:00h | 35€**

· **MIÉRCOLES 29 | TALLER DE COCINA VEGETARIANA** Impartido por **Oskar P. Crespo**. Se realizarán las siguientes recetas: 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 30 | TALLER DE COCINA HISTÓRICA: SAN LUIS DE LOS FRANCESES** 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 y continuaremos con un Taller de Cocina Francesa Clásica, en el que realizaremos las siguientes recetas: Velouté de carabineros con espárragos | Ratatouille | Tourné Rossini | Tarta tatin. **19:00h | 40€** (*se ruega puntualidad para asistir a la visita)

🔥 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

 JUNIO 						
L	M	MI	J	V	S	D
	🔥 B	🔥 B	🔥 B	🔥 B	🔥 B 1	🔥 B 2
3	🔥 B 4	🔥 B 5 Taller de Pasta Fresca	🔥 B 6 Taller de Técnicas Contemporáneas	🔥 B 7 Cata + Taller de Cocina con Craft Beer	🔥 B 8	🔥 B 9
10	🔥 B 11 Taller Cocina Casera Italiana	🔥 B 12 Taller Cocina sin Fuego	🔥 B 13 Taller Cocina Belga	🔥 B 14 Cocina Infantil de Galletas	🔥 B 15 Cata de Vinos Andaluces y Venta directa	🔥 B 16
17	🔥 B 18 Taller Cocina Peruana	🔥 B 19 Taller del Chef 100% Participativo	🔥 B 20	🔥 B 21	🔥 B 22	🔥 B 23
24	🔥 B 25 Cocina Japonesa de Verano	🔥 B 26 Taller de Arroz de Mariscos	🔥 B 27 Cocina Histórica San Luis Franceses	🔥 B 28	🔥 B 29	🔥 B 30

INFO CALENDARIO

· **MIÉRCOLES 5 | TALLER DE PASTA FRESCA 100% PARTICIPATIVO** Impartido por **Oskar & Antonio**. Se elaborarán 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 6 | TALLER DE TÉCNICAS CONTEMPORÁNEAS** Impartido por **Oskar P. Crespo y Luisa**. Se elaborarán los siguientes platos: Ensalada con bizcocho de remolacha y esferificaciones de queso | Cogollos asados con huevo a baja temperatura | Salmón a baja temperatura con caviar de melocotón y polvo de ibérico | Espuma de mojito. **20:00h | 35€**

· **VIERNES 7 | CATA + TALLER DE COCINA CON CRAFT BEER** Impartido por **Oskar P. Crespo y Álvaro Pérez de www.catarcerveza.com**. Se catarán 4 estilos diferentes de Craft Beer y su maridaje será: Salmón marinado en lúpulo con crumble de malta de cebada | Risotto de piñones y cerveza | Carrillada ibérica estofada con cerveza trapista | Tarta de queso y cerveza negra. **21:00h | 35€**

· **MARTES 11 | TALLER DE COCINA CASERA ITALIANA** Impartido por **Alessia Panella**. Gnocchi al pesto | Albóndigas de calabaza y scamorza | Tiramisú. **20:00h | 35€**

· **MIÉRCOLES 12 | TALLER DE COCINA SIN FUEGO** Impartido por **Oskar P. Crespo**. Se realizarán las siguientes recetas: Carpaccio de calabacín con queso añejo y AOVE | Salazón rápido de pescado con ensalada de encurtidos | Steak Tartar con sus tostas | Mojito de frutas. **20:00h | 35€**

· **JUEVES 13 | TALLER DE COCINA BELGA** Impartido por **Rima de la Vega**. Se elaborarán las siguientes recetas: Mejillones con salsa de vino blanco | Carne estofada con cerveza negra | Crepes con chocolate. **20:00h | 35€**

· **VIERNES 14 | 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€**

· **VIERNES 14 | CATA DE VINOS ANDALUCES Y VENTA DIRECTA** Impartida por **Fuentes Gordillo y Oskar P. Crespo**. Se catarán un blanco y un tinto de la Sierra Norte de Sevilla, y dos tintos de Granada y Sanlúcar de Barrameda respectivamente. Serán acompañados con el siguiente maridaje: Gazpacho de pepino y manzana con queso payoyo | Ensalada templada de zamburiñas y jamón ibérico | Escabeche de codorniz con babaganoush y patata | Chocolate + melocotón. **21:00h | 35€**

· **MARTES 18 | TALLER DE COCINA PERUANA** Impartido por **Fran Rabazo, Chef de la Escuela Kitchen Club de Madrid**. En él se realizarán las siguientes recetas: Causa limeña | Lomo saltado | Ají de gallina | Pisco Sour. **20:00h | 35€**

· **MIÉRCOLES 19 | TALLER DEL CHEF, 100% PARTICIPATIVO** Bajo la guía de **Oskar P. Crespo y su equipo**. Entre todos los participantes realizaremos los siguientes platos: Chapatti a la sartén con tzatziki | Crema fría de remolacha con encurtidos y salazones | Melocotón asado relleno de rabo estofado | Frutas a la plancha sobre crumble de almendras y helado exprés. **20:00h | 40€**

· **MARTES 25 | TALLER DE COCINA JAPONESA DE VERANO** Impartido por **Ayako**. Hiyashi Chuka (fideos fríos con verduras y huevo) | Aliño de pepino con jengibre al estilo jabara | Escabeche de caballa japonesa. **20:00h | 35€**

· **MIÉRCOLES 26 | 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 27 | TALLER DE COCINA HISTÓRICA: SAN LUIS DE LOS FRANCESES** 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 | Ratatouille | Tourné Rossini | Tarta tatin. **19:00h | 40€** * (Se ruega puntualidad para asistir a la visita)

🔥 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