

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

## 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](http://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 zamburifias 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 japonés. **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 Chroma 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](mailto:info@koktucocina.com) | Tlf.: 609232598

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

 <span style="font-size: 2em; font-weight: bold;">JULIO</span> 						
L	M	MI	J	V	S	D
1	🔥 2 <b>Taller Cocina Casera Japonesa</b>	🔥 3 <b>Taller de Arroz de Mariscos</b>	🔥 4 <b>Taller de Cocina Thai</b>	🔥 5 <b>B</b>	🔥 6 <b>B</b>	🔥 7 <b>B</b>
8	🔥 9 <b>Taller de Cocina Marroquí</b>	🔥 10 <b>Taller Monográfico del Cerdo Ibérico</b>	🔥 11 <b>Taller Monográfico el Salmón</b>	🔥 12 <b>B</b>	🔥 13 <b>B</b>	🔥 14 <b>B</b>
15	🔥 16 <b>B</b>	🔥 17 <b>Taller de Cocina Thai</b>	🔥 18 <b>Cocina Histórica "San Luis los Franceses"</b>	🔥 19 <b>B</b>	🔥 20 <b>B</b>	🔥 21 <b>B</b>
* 22  VACACIONES	* 23  VACACIONES	* 24  VACACIONES	* 25  VACACIONES	* 26  VACACIONES	* 27  VACACIONES	* 28  VACACIONES
* 29  VACACIONES	* 30  VACACIONES	* 31  VACACIONES				

## AGOSTO/BRUNCH - A PARTIR DEL SÁBADO 24

## INFO CALENDARIO

· **MARTES 2 | TALLER DE COCINA CASERA JAPONESA** Impartido por Ayako. Gyozas | Okonomiyaki | Yakisoba. **20:30h | 35€**

· **MIÉRCOLES 3 | TALLER DE ARROCES DE MARISCO** Impartido por Oskar P. Crespo. Arroz seco de carabineros | Arroz caldoso de bogavante | Risotto de langostinos con azafrán. **20:30h | 35€**

· **JUEVES 4 | TALLER DE COCINA THAI** Impartido por Oskar P. Crespo. Se realizan 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. **20:30h | 35€**

· **MARTES 9 | TALLER DE COCINA MARROQUÍ** Impartido por Rima de la Vega. Se realizan las siguientes recetas: Sopa Harira | Pastela de pollo | Couscous de pescado. **20:30h | 35€**

· **MIÉRCOLES 10 | TALLER MONOGRÁFICO DEL CERDO IBÉRICO** Impartido por Oskar P. Crespo. Se realizan las siguientes recetas: Solomillo macerado con mojo de avellana | Verduras con tocino ibérico salado | Arroz de carrillera | Presa a la sal. **20:30h | 35€**

· **JUEVES 11 | TALLER MONOGRÁFICO SOBRE EL SALMÓN** Impartido por Oskar P. Crespo. Salmón marinado con hierbas y cítricos | Tartar de salmón, aguacate y manzana | Hamburguesa de salmón y curry | Tacos de salmón caramelizados con teriyaki. **20:30h | 35€**

· **MIÉRCOLES 17 | TALLER DE COCINA THAI** Impartido por Oskar P. Crespo. Se realizan 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. **20:30h | 35€**

· **JUEVES 18 | TALLER DE COCINA HISTÓRICA: SAN LUIS DE LOS FRANCESES** Impartido por Chroma Cultura y Oskar P. Crespo. Empezaremos justo 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 | 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. Excepto del 23 de Julio al 23 de Agosto que cerramos por vacaciones.

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](mailto:info@koktucocina.com) | Tlf.: 609232598

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