

SEPTIEMBRE						
L	M	MI	J	V	S	D
	B	B	B	B	B	B 1
2	B 3	B 4	B 5	B 6	B 7	B 8
9	B 10	B 11 Taller de Panadería Internacional	B 12 Taller de Cocina Marroquí	B 13	B 14	B 15
16	B 17 Taller de Arroz de Mariscos	B 18 Taller de Cocina Thai	B 19 Taller Cocina para toda la Semana	B 20	B+DJ 21 Dj Ion Din Anina	B 22
23	B 24 Taller Monográfico del Cerdo Ibérico	B 25 Taller Cocina Casera Japonesa	B 26 Cocina Histórica: San Luis Franceses	B 27	B 28	B 29 30 LUNES

## INFO CALENDARIO

- **MIÉRCOLES 11 | TALLER DE PANADERÍA INTERNACIONAL** Impartido por **Antonio Mauro**. Se realizarán las siguientes masas de pan: Japón - Pan Bao con guiso de carne con tomate | Venezuela - Arepas con pollo | India - Chapati con crema de aguacate y canela. **20:00h | 35€**
- **JUEVES 12 | TALLER DE COCINA MARROQUÍ** Impartido por **Rima de la Vega**. Se realizarán las siguientes recetas: Sopa Harira | Pastela de pollo | Cuscús de pescado. **20:00h | 35€**
- **MARTES 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€**
- **MIÉRCOLES 18 | TALLER DE COCINA THAI** Impartido por **Oskar P. Crespo**. Elaboraremos 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€**
- **JUEVES 19 | TALLER DE 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**. Te enseñaremos a sacar partido a recetas básicas y a **optimizar el tiempo** que le dedicamos a la cocina. Partiendo de una boloñesa y un caldo de pescado, mostraremos como sacar diferentes platos y probaremos algunos de ellos. **20:00h | 35€**
- **SÁBADO 21 | BRUNCH + DJ** Amenizaremos nuestro Brunch con la música del **Dj Ion Din Anina**. **De 10:00 a 16:00h**
- **MARTES 24 | TALLER MONOGRÁFICO: EL CERDO IBÉRICO** Impartido por **Oskar P. Crespo**. Aprenderemos a realizar las siguientes recetas: Solomillo macerado con mojo de avellana | Verduras salteadas con tocino ibérico salado | Arroz de carrillera | Presa a la sal. **20:00h | 35€**
- **MIÉRCOLES 25 | TALLER DE COCINA CASERA JAPONESA** Impartido por **Ayako**. Elaboraremos las siguientes recetas: Gyozas | Okonomiyaki | Yakisoba **20:00h | 35€**
- **JUEVES 26 | TALLER DE COCINA HISTÓRICA: SAN LUIS DE LOS FRANCESES** Impartido por **Croma Cultura y Oskar P. Crespo** Comenzaremos 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 elaboraremos las siguientes recetas:renderemos a realizar las siguientes recetas: Velouté de carabineros con espárragos | Ratatouille |Tournedo rossini | Tarta tatin **19:00 | 40€ Se ruega puntualidad para asistir a la visita**

OCTUBRE						
L	M	MI	J	V	S	D
	B 1 Taller de Cocina Turca	B 2 Taller de Escabeches	B 3 Taller de Cocina Peruana	NOCHE EN BLANCO 4	B 5	B 6
7	B 8 Taller Cocina Casera Italiana	B 9 Taller de Tupper para oficina	B 10 Taller de Cocina Thai	B 11	B 12	B 13
14	B 15	B 16 Taller de Izakaya Taberna japonesa	B 17 Taller de Arroz de Mariscos	B 18	B+DJ 19 Dj Ion Din Anina	B 20
21	B 22 Taller Cocina Belga	B 23 Taller de Legumbres y cereales	B 24 Cocina Histórica: San Luis Franceses	B 25 Cata Cervezas artesanas + Maridaje	B 26	B 27
28	B 29 Taller de Cocina Nikkei	B 30 Taller Monográfico Pescado	B 31 Taller de Cocina Libanesa			

## INFO CALENDARIO

- **MARTES 1 | TALLER DE COCINA TURCA** Impartido por **Tulug**: Zanahorias tarator | Hunkar begendi | Irmik helvasi. **20:00h | 35€**
- **MIÉRCOLES 2 | TALLER DE ESCABECHES** Impartido por **Oskar P. Crespo**. Realizaremos las siguientes recetas: Escabeche cítrico pescado | Escabeche especiado de verduras | Escabeche tradicional de mejillones | Escabeche de postre. **20:00h | 35€**
- **JUEVES 3 | TALLER DE COCINA PERUANA** Impartido **Fran Rabazo, chef de la Escuela Kitchen Club de Madrid**. Aprenderemos a elaborar las siguientes recetas: Causa limeña | Lomo saltado | Ají de gallina | Pisco Sour. **20:00h | 35€**
- **VIERNES 4 | NOCHE EN BLANCO** Actividades + DJ. **A partir de las 20:00h**
- **MARTES 8 | TALLER DE COCINA CASERA ITALIANA** Impartido por **Alessia Panella**. Realizaremos las siguientes recetas: Gnocchi al pesto | Albóndigas de calabaza y scamorza | Tiramisú. **20:00h | 35€**
- **MIÉRCOLES 9 | TALLER DE TUPPER PARA LA OFICINA** Impartido por **Oskar P. Crespo**. En este Taller diseñamos **tres menús completos**, equilibrados y fáciles de transportar. Serás la envidia de tu oficina ;) **20:00h | 35€**
- **JUEVES 10 | TALLER DE COCINA THAI** Impartido por **Oskar P. Crespo**. Aprenderemos a realizar 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€**
- **MIÉRCOLES 16 | TALLER DE IZAKAYA (taberna japonesa)** Impartido por **Ayako**. Realizaremos las siguientes recetas: Mini rollo primavera a la plancha | Aliño de pulpo con daikon y wasabi | Tofu con salsa picante | Tofu frito en caldo. **20:00h | 35€**
- **JUEVES 17 | TALLER DE ARROCES DE MARISCO** Impartido por **Oskar P. Crespo**. Realizaremos las siguientes recetas: Arroz seco de carabineros | Arroz caldoso de bogavante | Risotto de langostinos con azafrán. **20:00h | 35€**
- **SÁBADO 19 | BRUNCH + DJ** Amenizaremos nuestro Brunch con la música del **Dj Ion Din Anina**.
- **MARTES 22 | TALLER DE COCINA BELGA** Impartido por **Rima de la Vega**. En él se realizan las siguientes recetas: Mejillones con salsa de vino blanco | Carne estofada con cerveza negra | Crepes con chocolate. **20:00h | 35€**
- **MIÉRCOLES 23 | TALLER DE LEGUMBRES Y CEREALES** Impartido por **Oskar P. Crespo**. Aprenderemos a elaborar: Ensalada de mijo con garbanzos y aliño de mostaza y miel | Ceviche de lentejas | Risotto de trigo sarraceno | Porridge de quinoa. **20:00h | 35€**
- **JUEVES 24 | TALLER DE COCINA HISTÓRICA: SAN LUIS DE LOS FRANCESES** Impartido por **Croma Cultura y Oskar P. Crespo** Comenzaremos 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 elaboraremos las siguientes recetas:renderemos a realizar las siguientes recetas: Velouté de carabineros con espárragos | Ratatouille |Tournedo rossini | Tarta tatin **19:00 | 40€ Se ruega puntualidad para asistir a la visita**
- **VIERNES 25 | CATA DE CERVEZAS ARTESANALES** Impartido por **Oskar P. Crespo y Álvaro Pérez de 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 29 | TALLER DE COCINA NIKKEI** Impartido **Fran Rabazo, chef de la Escuela Kitchen Club de Madrid**: Atún con cebollas escabechadas, miel de pisco y mirin | Gyozas de pollo con salsa huancaína | Tartar de chicharro en hojas de envidia. **20:00h | 35€**
- **MIÉRCOLES 30 | TALLER MONOGRÁFICO: PESCADO** Impartido por **Oskar P. Crespo**. Hablaremos de diferentes especies de pescados y sus usos. Se limpiarán distintos tipos y realizaremos varias recetas con los pescados seleccionados. **20:00h | 35€**
- **JUEVES 31 | TALLER DE COCINA LIBANESA** Impartido por **Rima de la Vega**: Fateh de humus | Mjadara | Fatoush. **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@koktucocina.com](mailto:info@koktucocina.com) | Tlf.: 609232598

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