

# EL TORO BRAVO EN LA COCINA

25<sup>o</sup>  
ANIVERSARIO

JORNADAS  
GASTRONÓMICAS

13, 14 Y 15 DE  
NOVIEMBRE DE 2019





**Nuestro más sincero agradecimiento a todas las personas que han contribuido al éxito y prestigio de estas jornadas.**

**Nos han honrado con su presencia en Terraza Carmona restaurantes y hoteles como:**

## *Nacionales*

### **Andalucía**

#### **Cádiz**

- "El Faro del Puerto" (El Puerto de Santa María).
- "El Convento" (Arcos de la Frontera).
- "El Bosque" (Jerez de la Frontera).
- "Casa Bigote" (Sanlúcar de Barrameda).
- "Ventorrillo el Chato" (Cádiz).
- "El Copo" (Palmones-Los Barrios).
- "Casa Flores" (El Puerto de Santa María).
- "El Roqueo" (Conil de la Frontera).

#### **Granada**

- "Ruta del Veleta" (Cenes de la Vega).
- "Las Tinajas" (Granada).
- "El Burladero" (Granada).

#### **Sevilla**

- "Florencia" (Sevilla).
- "Casa Robles" (Sevilla).
- "Robles Aljarafe" (El Aljarafe).
- "Egaña Oriza" (Sevilla).
- "Taberna del Alabardero" (Sevilla).
- "Enrique Becerra" (Sevilla).
- "Manolo Mayo" (Los Palacios y Villafranca).

#### **Huelva**

- "Las Candelas" (Huelva).
- "Azabache" (Huelva).
- "Casa Rufino" (Isla Cristina).

#### **Córdoba**

- "Almudaina" (Córdoba).
- "El Churrasco" (Córdoba).
- "Hospedería de San Francisco" (Palma del Río).
- "Bodegas Campos" (Córdoba).
- "Delfín Delicatessen Catering" (Palma del Río).
- "El Caballo Rojo" (Córdoba).

#### **Jaén**

- "Juanito" (Baeza).
- "La Sarga" (Cazorla).
- "Vandelvira" (Baeza).
- "La Mezquita" (Guarroman).
- "Los sentidos" (Linares).
- "Támesis London" (Jaén).

#### **Málaga**

- "Iñaki" (San Pedro de Alcántara-Marbella).
- "Pedro Romero" (Ronda).
- "Taberna del Alabardero" (Puerto Banus-Marbella).
- "Le Diner" – Vincci Selección Posada del Patio (Málaga).

#### **Almería**

- "Hotel Catedral" (Almería).
- "Hotel Envía Golf" (Vicar).
- "Las Eras Antonio Gázquez" (Tabernas).
- "Parador Nacinal de Turismo" (Mojácar).

#### **Valencia**

##### **Alicante**

- "La Herradura" (Los Montesinos).

##### **Valencia**

- "Galbis" (L´Alcudia).
- "La Noria" (Náquera).

#### **Castilla la Mancha**

##### **Albacete**

- "Casa Paco" (Albacete).
- "El Callejón" (Albacete).
- "Santa Isabel" – Hotel Santa Isabel (Albacete).

##### **Toledo**

- "Los Cuatro Tiempos" (Toledo).
- "Los Jardines de Palacio" (Villacañas).

##### **Cuenca**

- "Casas Colgadas – Figón de Huécar" (Cuenca).

##### **Guadalajara**

- "El Doncel" (Sigüenza).

## Ciudad Real

"El Bodegón" (Daimiel).

## Madrid

"El Molino" (Aljete).

"Abacería de la Villa" (Madrid).

"Mesón del Cid" (Madrid).

## Castilla y León

### Valladolid

"El Yugo de Castilla" (Boecillo).

"La Miranda de Recoletos" (Hotel Tryp Recoletos - Valladolid).

"Mesón La Fragua" (Valladolid).

### Segovia

"Casa Duque" (Segovia).

"Venta Magullo" (La Lastrilla).

"Julián Duque" (Segovia).

"Mesón Cándido" (Segovia).

### Soria

"El Fogón del Salvador" (Soria).

"Virrey Palafox" (El Burgo de Osma).

### Zamora

"LERA" (Toro).

### Burgos

"Mesón del Cid" (Burgos).

### León

"Barandal" (León).

### La Rioja

"Mesón El Albero" (Navarrete).

### País Vasco

### Vizcaya

"Bermeo – Hotel Ercilla" (Bilbao).

"Zortziko" (Bilbao).

"Currito" (Santurce).

### Galicia

"Casa Solla" (San Salvador de poío – Pontevedra).

"A estación" (Cambre – A Coruña).

### Extremadura

### Badajoz

"Los Monjes – Gran Hotel Husa Zurbarán" (Badajoz).

### Murcia

"Los Churrascos" (El Algar, Cartagena - Murcia).

### Ceuta

"El Refectorio" (Ceuta).

## *Internacionales*

### Europa

#### Francia

"La Segaliere" (Cajarc).

#### Inglaterra

"Elizabeth II" (Manchester).

#### Portugal

"Mestre André" (Samora Coreira).

#### Alemania

"Restaurante Madrid Hotel Meliá Berlín" (Berlín).

#### Eslovaquia

"Torre Bãsta" (Presov).

#### Italia

"La Torre" (Ozieri, Cerdeña).

### América

#### México

"La Herencia" (Querétaro).

"Los Vitrales" Hotel Hilton (Guadalajara).

#### Argentina

"Re-Pato" (Buenos Aires)

"Fikä" (Buenos Aires).

#### Cuba

"Paladar Cubano" (Santiago de Cuba).

#### Uruguay

"La Yapa" (Montevideo).

#### Ecuador

"Columbus" (Quito).

#### Brasil

"Ville du Chef" (Belo Horizonte M/G).

#### Perú

"Casa Blanca" (Chivay Caylloma-Arequipa).

#### Venezuela

"Camino Real" (Caracas).

### Asia

#### Japón

"The Westing Tokio" (Tokio).

**A todos ellos nuestra felicitación.**

**Y a todos ustedes, el deseo de que estas Jornadas sean un regalo para su paladar.**

# Antonio Zapata

XXV Jornadas de Terraza Carmona.

Noviembre 2019.

## 25 años de gloria

No se celebran unas bodas de plata todos los días. En realidad sólo se pueden celebrar una vez en la vida. Y aunque estas Jornadas Gastronómicas están dedicadas al toro de lidia y en el mundillo taurino se les dice “toreros de plata” a los subalternos, la ejecutoria de Terraza Carmona es de oro puro, de toreros de cartel, de maestros. Pero con ser importante cumplir un cuarto de siglo, no es lo más relevante. Lo más destacable es el prestigio que tienen estas Jornadas y, sobre todo, la familia Carmona-Baraza, tanto en el mundo de la tauromaquia, como en el de la gastronomía, y en la sociedad en general, especialmente, claro, en la almeriense. Y lo que es más importante aún, el aprecio y el cariño de todo el mundo por su sentido de la hospitalidad y por su calidad humana y profesional.

En esta edición señalada hay notables novedades. El número de restaurantes invitados pasa de la docena y compartirán plaza, oficiando varios de ellos cada día. Es muy amplia la participación de cocineros relevantes de Almería y hay varias estrellas foráneas invitadas, entre los que no me resisto a nombrar a un viejo amigo de esta casa y del que abajo firma, Fernando Córdoba, de El Faro

del Puerto. Pero en vez de que yo haga aquí un resumen, necesariamente escueto y limitado, es mejor que consulten con detenimiento el programa que sigue. Y que reserven mesa ya.

No es aventurado asegurar que estos veinticinco años se verán seguidos por muchos años más, porque la tercera generación actual será completada en su día con la incorporación de una cuarta, que tendrá su protagonismo al celebrar las bodas de oro de las Jornadas Gastronómicas de la benemérita Terraza Carmona. Así que, más que el anglosajón “happy birthday”, prefiero utilizar el hispánico “y que cumplas muchos más”. Y yo que lo vea.

### Antonio Zapata

*Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo*



# EL TORO BRAVO EN LA COCINA

25<sup>o</sup>  
ANIVERSARIO

## JORNADAS GASTRONÓMICAS



### Miércoles 13

Almería (Mojácar)  
Restaurante Xmile by  
Botaniq

Almería (Aguadulce)  
Mistela Gastronomía

Almería  
Catering Lima Roja

Murcia  
(Águilas)  
Restaurante El Refugio  
de Juanfran

Terraza Carmona

### Jueves 14

Almería  
(Roquetas de Mar)  
Restaurante Alejandro

Almería (Huércal de  
Almería)  
Catering Gastosur

Almería (Retamar)  
Mesón Rincón de  
Castilla

Toledo  
Restaurante Adolfo

Terraza Carmona

### Viernes 15

Almería  
Espacio Gastronómico  
Tony García

Almería (Huércal Overa)  
Restaurante Las Nenas

Almería  
Tu Chef Talleres

Cádiz (El Puerto de  
Santa María)  
Restaurante El Faro del  
Puerto

Terraza Carmona

### *Respeto a la tradición:*

Desde Vera, pasando por Alemania, Bélgica, Japón y hasta México **Terraza Carmona pasea con orgullo el nombre de Almería** por todo el mundo. Enriquecer la Gastronomía Almeriense es su objetivo, la calidad su forma de vida y hacer que los clientes se sientan como en casa su trabajo, porque durante más de 70 años y tres generaciones de la Familia Carmona, así lo manifiestan.

### *Viernes 15 de noviembre 2019*

Tras el almuerzo se procederá a:

Clausura de las 25 Jornadas Gastronómicas "El Toro bravo en la cocina".

Entrega de los XIII Trofeos Taurinos Antonio Carmona.



*Imágenes 2018*





*In memoriam*



*A nivel nacional, disfrutaremos con las elaboraciones de :*



### **Restaurante Adolfo. Toledo**

**Callos de ajo con boletus edulis y ajo morado de las Pedroñeras.**

Su cocina ha viajado con él por más de 30 países en los que ha interpretado de forma sabia y sugerente la riqueza de los productos naturales. Es amigo de sus amigos, apacible, generoso, muy creativo y un gran comunicador. Adolfo es amante de su familia y junto a ella ha cosechado importantes premios. Entre los que destacan el Premio Nacional Alimentos de España, Premio Nacional de Gastronomía Marques de Desio al mejor profesional de la Restauración Española, Primer Premio de Restauración de Castilla-La Mancha, Premio de Turismo Cámara de Comercio de Toledo y Mejor Empresario del Año por la Federación Empresarial Toledana, Medalla de Oro al Mérito Turístico, Premio Nacional de Hostelería de 2013. Actualmente ostenta el cargo de presidente de la Selección Española de Gastronomía y preside la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa de España.



### **Restaurante El Refugio de Juanfran. Águilas (Murcia).**

**Curry de toro, coco y hierbas.**

“El Refugio de Juanfran” trabaja una cocina de producto, de mercado, hecha con cariño y muy personal. Con una clara pasión por el mar y sus productos, no deja de lado la carne y el carbón. No se considera una cocina de vanguardia, en boca del propio Juanfran:

“Para mí no hay alta o baja cocina, sólo buena y mala. Aquí hacemos cocina buena y con personalidad, lo que a mí me gusta comer es lo que ofrezco a mis clientes”.



*El Faro de El Puerto*  
RESTAURANTE

### **Restaurante El Faro del Puerto. Puerto de Santa María (Cádiz)**

**Ensalada de Cecina de Vacuno con Perlas de Tomate y Piñones sableados.**

El faro de El Puerto está ubicado en El Puerto de Santa María desde 1987, año de su apertura y es junto a El Faro de Cádiz y Ventorrillo de El Chato, templos gastronómicos de la cocina Gaditana. La carta está impregnada del recetario tradicional Andaluz y se ha ido incrementando con las creaciones de Fernando Córdoba. Una cuidada decoración y un servicio profesional hacen de este restaurante, un lugar de obligada visita.

*A nivel nacional, disfrutaremos con las elaboraciones de :*



Calle Hombre de Palo, 7. 45001. Toledo

Teléfono  
+34 925 227 321  
+34 639 938 140

restaura@adolfo-toledo.com  
www.grupoadolfo.com



Urb. Los Geráneos, 3. 30880 Águilas (Murcia).

Teléfono:  
968 419 238

info@elrefugiodejuanfran.com  
www.elrefugiodejuanfran.com



Av. Fuenterrabía, km. 0.5.  
11500. El Puerto de Santa María. (Cádiz)

Teléfono:  
956 87 09 52

info@elfarodelpuerto.com  
www.elfarodelpuerto.com



**Restaurante Xmile by Botaniq. Mojácar (Almería).**

**Mini sándwich de carrillada de toro, crema de encurtidos y ajo negro.**

En la orilla del Río Aguas, en Mojácar (Almería) se encuentra el hotel Botaniq y su restaurante Xmile. Es un restaurante de cocina creativa mediterránea, con chefs formados en restaurantes con Estrella Michelin: Estefanía Marchal Carreño (Nacho y Esther Manzano, en Asturias) y Miguel Ángel González (Sergi Arola). Ambos capitanean la cocina y siempre incluyen en su carta una oferta culinaria de producto local que proviene de la agricultura y costa almeriense. Como es propio en ellos, todo el género es tratado con el máximo respeto y sin enmascararlo, pero fusionando este producto de proximidad con toques de la cocina moderna.



**Mistela Gastronomía. Aguadulce (Almería).**

**Tartar de novillo, gambitas y aguacate sobre sopa fría de jalapeños y tikka masala.**

Restaurante Mistela Gastronomía está ubicado en Aguadulce (Almería). Abrió sus puertas en Octubre 2018, regentado por su propietario Daniel Martínez Masegosa es un restaurante elegante y acogedor. Dispone de una carta Mediterránea con productos frescos de mercado, pescados, carnes y mariscos tratados con suma delicadeza y un servicio atento y profesional, tal y como sus clientes se merecen. Además dispone de una extensa bodega con vinos nacionales e internacionales.



**Catering Lima Roja. Almería.**

**Rissoto de Rabo de eral con Crujiente de Cecina de Vaca.**

Soñamos con hacer llegar la mejor cocina a cualquier lugar, soñamos con ser más que un catering, contamos con magníficos profesionales que viven por y para este oficio de dar de comer a los demás con generosidad, buen hacer y templanza, siempre partiendo de la calidad en el producto y empleando técnicas que logran que los alimentos brillen. Servicio y cocina maridan en nuestro catering y nos hacen siempre desear seguir soñando.

# *Terraza Carmona con Almería 2019 Capital Española de la Gastronomía*



C/ Rio Abajo. 04638 Mojácar (Almería).

Teléfono :  
681127504  
950399770  
reservas@botaniq.es  
www.botaniq.es



Camino de los Parrales, 308. 04720.  
Aguadulce (Almería)

Teléfono :  
950176187

restaurantemistela@gmail.com



Av. Montserrat 16 3ª. 04006. Almería.

Teléfono:  
950265512  
689312310

cocina@limaroja.com  
www.limaroja.com



### **Restaurante Alejandro. Roquetas de Mar (Almería).**

**Carrillada de toro de lidia glaseada al oloroso con huevas de jibia de Roquetas de Mar.**

En Restaurante Alejandro, proponemos una cocina sencilla, basada en el respeto a las materias primas y el recetario tradicional Almeriense.

Día a día trabajamos con los pescados llegados de nuestro puerto y con la verdura de la huerta almeriense. Desde que Alejandro empezó su andadura llevando la cocina de Almería a otros países, su familia sigue llevando la gestión del restaurante con su padre Juan Sánchez como jefe de cocina y Miguel Puche en su equipo.



### **Catering GastroSur. Huércal de Almería (Almería).**

**Lingote de cuatroño con foie y gelatina de pimientos del piquillo, mermelada de arandanos y brotes verdes.**

Nuestra empresa está especializada en la elaboración artesanal de comidas tradicionales y creativas, utilizando productos de cercanía y de mercado.

El objetivo es que puedas degustar los mejores platos de la cocina andaluza y española, aplicando las nuevas tecnologías.

La actividad principal es la realización de bodas, comuniones, cócteles y comidas de empresa.



### **Mesón Rincón de Castilla. Retamar (Almería).**

**Wellington de res brava de buey sobre manto de hummus con salsa PX.**

Mesón Rincón de Castilla abrió sus puertas al público en 2007, muy cerca de Almería Capital, en Retamar. Al frente de los fogones está su Chef ejecutivo y Técnico Superior en Cocina

Castellana, Jesús Díaz Noguerras que junto a su equipo realizan una cocina con especialidades en horno de leña como el cochinillo Segoviano y asados de cordero al estilo Castellano. También con las brasas de sarmientos elaboran unas magníficas carnes rojas, vaca rubia Gallega, retinto, etc.

En el restaurante su servicio es atento, esmerado y mantienen una perfecta relación calidad – precio. En definitiva, un gran equipo y productos de primera calidad para que sus clientes puedan disfrutar de su cocina.

# *Terraza Carmona con Almería 2019 Capital Española de la Gastronomía*



Av. Antonio Machado, 32. 04740  
Roquetas de Mar (Almería).

Teléfono:  
950 32 24 08

restaurante@restaurantealejandro.es  
www.restaurantealejandro.es



Calle Sierra de Laujar, 20  
04230 Huércal de Almería (Almería).

Teléfono:  
616103424  
950302154

cateringastrosur@hotmail.com  
www.cateringastrosur.com



Paseo de Castañeda, 99  
04131 Retamar (Almería).

Teléfono:  
950 20 86 47

mesondecastilla@hotmail.com



### **Tony García Espacio Gastronómico. Almería.** **Canelón de rabo de toro con trufa negra y chips de alcachofas.**

Nacido en Topares (Los Vélez) y formado en Barcelona, es amante de la fusión entre cocina vanguardista y tradicional. Lo más importante para él, es su familia y amigos, por eso, piensa que, en la cocina, la clave del éxito es la confianza en un buen equipo. Tras más de 20 años ocupando las cocinas de los mejores hoteles de Almería, actualmente dirige su espacio gastronómico 'Tony García' en el Avenida Hotel, donde ofrece una cocina creativa con la que trata de seducir con una experiencia inolvidable que conquiste todos los sentidos. Su cocina pone el acento sobre la mesa en los productos de la tierra, en especial en las verduras que se cultivan en Almería, y también en los productos del mar. Gracias a la acertada combinación de tradición, creatividad y productos de máxima calidad, el Espacio Gastronómico de Tony García se ha convertido en uno de los referentes de la gastronomía de Almería, ampliamente galardonado.



### **Restaurante Las Nenas. Huércal - Overa (Almería).** **Asadillo de verduras almerienses con redondo de novillo en orza y vinagreta de miel de azahar de Los Filabres.**

Las Nenas, Casa de Comidas (restaurante) está situada en un edificio singular de la calle Santo Sepulcro en el casco histórico de Huércal-Overa. Hay que resaltar su pastelería, cuya oferta principal estaría basada en la gastronomía tradicional de la zona, cocina de proximidad (productos locales y comarcales) y la preparación de recetas de repostería famosas en la localidad y pertenecientes a la saga familiar. Todo ello con un toque de modernidad gracias a su Chef y Propietario Semi García y a la utilización de técnicas y procedimientos de alta cocina basados en la elaboración y preparación de platos y pastelería "al momento", sin utilización de aditivos ni conservantes, y la aplicación de las últimas tecnologías, como hornos de convección vapor o los cuartos fríos de elaboración.



### **Tu Chef Talleres. Almería.** **Lengua de res estofada, calabaza confitada y cristal de patata con flores de otoño.**

Nacida en Sierras de Tandil (Argentina) y gran enamorada del Cabo de Gata (tierra natal de su padre), Mariela Perez Bocchio es actualmente propietaria, gerente y Chef de «Tu Chef Talleres» en Almería, un espacio creativo que alimenta diariamente a través de la enseñanza, las emociones culinarias de grandes y pequeños. Formada en la prestigiosa Escuela de Hostelería de Mar de Plata, fue en España, donde perfecciono su amplia técnica con diferentes Chef de reconocido prestigio, tanto en el País Vasco como en Cataluña. Con gran esfuerzo e ilusión y gracias a la visión innovadora de esta gran emprendedora, en 2014 nació «Tu Chef Talleres» un proyecto que nutre de ilusión y pasión por la cocina el corazón de todos aquellos asistentes a los diferentes talleres gastronómicos, cooking partys, concursos y eventos que aquí tienen lugar diariamente.

# Terraza Carmona con Almería 2019 Capital Española de la Gastronomía



Avenida Del Mediterráneo 281 | Avenida Hotel.  
04009, Almería

Teléfono:  
950 108 180

eventos@avenidahotelalmeria.com  
www.avenidahotelalmeria.com



C/ Sepulcro nº11. 04600 / Huercal-Overa (Almería).

Teléfono:  
950.470.185

lasnencasasadecomidas@hotmail.com



C/ Doctor Gómez Ulla, 4. Almería

Teléfono:  
678 20 59 76

chefbocchio@gmail.com  
www.tucheftalleres.com

25<sup>o</sup>  
ANIVERSARIO  
JORNADAS  
GASTRONÓMICAS



# EL TORO BRAVO EN LA COCINA



**Miércoles 13**

**Iniciaremos el paseillo...**

## **Restaurante Xmile by Botaniq**

Mini sándwich de carrillada de toro, crema de encurtidos y ajo negro.

## **Restaurante Mistela Gastronomía**

Tartar de novillo, gambitas y aguacate sobre sopa fría de jalapeños y tikka masala.

## **Catering Lima Roja**

Rissoto de rabo de eral con crujiente de cecina de de vaca.

## **Restaurante El Refugio de Juanfran**

Curry de toro de lidia, coco y hierbas.

**Y nos doblaremos y templaremos con mando y poderio...**

## **Restaurante Terraza Carmona**

“Garrocha” de solomillo de becerro de tientas con “paseillo” verduras y salsa de gurumelos.

Copa de crema y frutas de temporada con terna de chocolates.

**Rociaremos el albero...**

Tío Pepe en rama – Marques del Atrio – Cerveza Mahou – Agua Lanjarón – Gin Bruni - Limoncello Villamasa - Café La Caribeña.

**53,50€ IVA incluido**

El menú se servirá en almuerzo. Bebidas y licores incluidos

25<sup>o</sup>  
ANIVERSARIO  
JORNADAS  
GASTRONÓMICAS



# EL TORO BRAVO EN LA COCINA



**Jueves 14**

**Saltaremos a la arena con...**

## **Catering Gastrosur**

Lingote de cuatreño con foie y gelatina de pimientos del piquillo, mermelada de arándanos y brotes verdes.

## **Mesón Rincón de Castilla**

Wellington de res brava sobre manto de hummus con salsa de PX.

## **Restaurante Adolfo**

Callos de ajo con boletus edulis y ajo morado de la Pedroñeras.

## **Restaurante Alejandro**

Carrillada de toro de lidia glaseada al oloroso con huevas de jibia de Roquetas de Mar.

**Y los clarines y timbales anunciarán el cambio de tercio...**

## **Restaurante Terraza Carmona**

Lomo de novillo asado, relleno de espárragos, jamón y pistachos en su jugo con salsa de tinto de Laujar.

Nuestro original postre "por montera".

**Mojaremos los trastos con...**

Tio Pepe en rama – Convento San Francisco crianza – Cerveza Cruzcampo – Agua Lanjarón – Cava Joan Raventós – Ron Brugal – Roku Gin – Café La Caribeña.

**53,50€ IVA incluido**

El menú se servirá en almuerzo. Bebidas y licores incluidos

25<sup>o</sup>  
ANIVERSARIO  
JORNADAS  
GASTRONÓMICAS

1953  
HOTEL RESTAURANTE  
CARMENA

# EL TORO BRAVO EN LA COCINA



**Viernes 15**

Recibiremos, a puerta gayola...

## **Restaurante El Faro del Puerto**

Ensalada de cecina de vacuno con perlas de tomate y piñones sableados.

## **Restaurante Las Nenas**

Asadillo de verduras almerienses con redondo de novillo en orza y vinagreta de miel de azahar de Los Filabres.

## **Tu Chef Talleres**

Lengua de res estofada, calabaza confitada y cristal de patata con flores de otoño.

## **Espacio Gastronómico Tony García**

Canelón de rabo de toro con trufa negra y chips de alcachofa.

Y seguiremos con unos naturales de...

## **Restaurante Terraza Carmona**

Timbal de carrillada de toro de lidia en su jugo con setas de temporada y trío de pimientos palermo asados y calabacín.

“Coso” de hojaldre con festival de frutas, vainilla y brownie.

La plaza estará convenientemente regada...

Tio Pepe en rama – Lagar de Isilla Crianza – Amstel Oro –  
Agua Lanjarón – Patxaran Berezko – Orujos Mar de Frades –  
Limoncello Villamasa – Martín Miller`s – Ron Abuelo –  
Café La Caribeña.

**53,50€ IVA incluido**

El menú se servirá en almuerzo. Bebidas y licores incluidos

Y durante estos días, en los salones de terraza carmona, se llevará a cabo:

## Exposición de pintura taurina y bodegones "Arte en los Platos"



El arte contemporáneo agradece propuestas que se acerquen al espectador, que sean claras, sinceras, sin colorantes ni edulcorantes.

La obra de **Jere** es así. Su trabajo de carácter costumbrista sirve para romper barreras con quien ve y percibe su obra.

Insuflar vida a un material como puede ser el bronce, el barro, etc., o plasmarlo en pintura sobre un soporte, es un paso importante para cualquier escultor o pintor. Pero Jere va más allá. **Jere** es el artista que domina las formas, los movimientos, las texturas y sobre todo la técnica.

Hace suyo el material, sea cual sea, y lo más importante lo dota de concepto, de mensaje. Esta cotidianidad, diríamos calor mediterráneo, es la que sabemos valorar y admirar.

En un tono metafórico la obra de Jere se deja tocar, se escucha, se saborea. En un mundo cada vez más artificial todo aquello que es proximidad, que nos conecta con las raíces y nuestra identidad es aquello que no hemos de perder de vista por que por encima de todo nos humaniza.

Platón en su mito de la caverna habla de las tinieblas y la luz. La misma luz que ha buscado **Jere** y lo ha guiado a hacer un trabajo lleno de frescura y creatividad. Este faro lo ha llevado a consagrarse entre los grandes maestros de la escultura y la pintura costumbrista de nuestro País.

**Àlvar Sáez Puig.**

*Historiador del Arte. Barcelona*



## Conferencias Club Taurino Teratense:

### DÍA 12

Paco Aguado, periodista y escritor.

Conferencia audiovisual

"Un paseo por los siglos de la Tauromaquia".

### DÍA 13

Juan Gimeno Mora y José Luis de los Reyes, banderilleros. "Las claves de la lidia".

### DÍA 14

Javier Núñez, ganadero de La Palmosilla.

"El misterio de la bravura".

**Todas las conferencias serán a las 20:30h**



# Historia de los trofeos taurinos Antonio Carmona



El 4 de septiembre de 1997 se presentan oficialmente los "Trofeos Taurinos Antonio Carmona" para engrandecer la feria taurina de San Cleofás, que en ese año reinaugura su

magnífica y centenaria plaza de toros.

A lo largo de todos estos años los trofeos se han visto prestigiados por un largo elenco de figuras del toreo que han sido acreedores a los mismos y que con su presencia en los actos de entrega de los mismos han contribuido a su éxito y han honrado a la familia Carmona.

Nuestro más sincero agradecimiento a todos los triunfadores:

## I TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 1997

"Triunfador de la Feria": José Ortega Cano  
"Mejor Faena": Jesulín de Ubrique  
"Mejor Estocada": José Luis Bote  
"Momento Espectacular": Pepín Liria  
"Mejor Toro": "Artillero" N° 63. Victoriano del Río  
"Mejor Par de Banderillas": Carmelo García  
"Carmelo"  
"Mejor Puyazo": Manuel Espinosa

## II TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 1998

"Triunfador de la Feria": José Antonio Iniesta  
"Mejor Faena": Julián López "El Juli"  
"Mejor Par de Banderillas": Gimeno Mora  
"Mejor Puyazo": José Antonio Sánchez Álvarez  
"Mano Dura"

## III TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 1999

"Triunfador de la Feria": Leonardo Hernández  
"Mejor Faena": "El Cordobés"  
"Mejor Par de Banderillas": "El Pere"

#### **IV TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2000**

"Triunfador de la FERIA": Curro Vivas  
"Mejor Par de Banderillas": Pepe Márquez  
"Mejor Puyazo": Paco Luna  
"Mejor Toro": Ganadería José Luis Martín Lorca

#### **V TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2001**

"Triunfador de la FERIA": Pepín Liria  
"Mejor Faena": Juan Antonio Ruiz "Espartaco"  
"Mejor Toro": "Aviador". Ganadería Santiago Domecq  
"Mejor Puyazo": Juan Bernal  
"Mejor Banderillero": Alejandro Escobar

#### **VI TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2002**

"Mejor Faena y Triunfador de la FERIA": Pepín Liria  
"Mejor Par de Banderillas": Antonio Jiménez "Ecijano II"  
"Mejor Toro": "Buenolor". Martelilla  
"Mejor Puyazo": Manuel Jesús Ruiz Román

#### **VII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2003**

"Triunfador de la FERIA": Finito de Córdoba  
"Mejor Faena": Morante de la Puebla  
"Mejor Par de Banderillas": Curro Molina  
"Mejor Toro": "Enrejao" de "El Torero"  
Salvador Domecq  
"Mejor Puyazo": Manuel Muñoz Barea

#### **VIII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2004**

"Triunfador de la FERIA": Finito de Córdoba  
"Mejor Faena de la Goyesca": Finito de Córdoba  
"Mejor Novillero": Caro Gil

#### **IX TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2005**

"Triunfador de la FERIA": David Galán  
"Mejor Faena": Daniel Luque  
"Momento Espectacular": Alejandro Carmona

#### **X TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2006**

"Triunfador de la FERIA": David Fandila "El Fandi"  
"Mejor toreo a caballo": Álvaro Montes  
"Mejor Faena": Alejandro Carmona  
"Mejor Toro": Ganadería Salvador Gavira

#### **XI TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2007**

"Triunfador de la FERIA": Caro Gil  
"Mejor Faena": Miguel Ángel Perera  
"Momento Espectacular": Curro Díaz

#### **XII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2008**

(Suspendidos los festejos por lluvia. No se fallan los trofeos).

#### **XIII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2009.**

Suspendidos los festejos por lluvia. No se fallan los trofeos.

#### XIV TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2010.

"Triunfador de la Feria": David Fandila "El Fandi"  
"Mejor Faena": Alejandro Talavante

#### XV TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2011

"Triunfador de la Feria": Miguel Ángel Perera  
"Mejor Par de Banderillas": Joselito Gutiérrez  
"Mejor Estocada": Manuel Jesús El Cid

#### XVI TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2012

"Mejor faena y triunfador de la Feria": Sergio Aguilar  
"Trayectoria ejemplar": Taurolorca S.L. D.  
Juan Reverte

#### XVII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2013

"Mejor faena y triunfador de la Feria":  
Manuel Díaz "El Cordobés"  
"Momento espectacular": Hojalatero de la ganadería de D. Luis Algarra  
"Trayectoria ejemplar": "Toros para todos" de Canal Sur Televisión, presentado y dirigido por D. Enrique Romero y a Canal Sur Televisión y Radio de Almería, dirigido por D. Antonio Torres Flores

#### XVIII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2014

Suspendidos los festejos por inclemencias meteorológicas. No se fallan los trofeos.

#### XIX TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2015

"Triunfador de la Feria": Manuel Escribano

"Torero Revelación": Javier Jiménez  
"Mejor Faena": Jesús Almería  
"Mejor Par de Banderillas": Blas Márquez  
"Trayectoria ejemplar": Club Taurino Veratense.

#### XX TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2016

"Triunfadores de la Feria": Manuel Díaz "El Cordobés" y David Fandila "El Fandi"  
"Trayectoria ejemplar": D. José Antonio Ruiz Marqués

#### XXI TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2017

"Triunfador de la Feria": Paco Ureña  
"Trayectoria ejemplar": Grupo Vientobravo S.L.

#### XXII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2018

El jurado los considera "desiertos", atendiendo al atípico desarrollo de los festejos programados. No se fallan dichos Trofeos.

#### XXIII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2017

"Triunfador de la feria": Daniel Crespo  
"Trayectoria ejemplar": D. Diego Morata Artes y D. Salvador Jerez Gallardo





PRIMER PREMIO  
ANDALUZ  
DE COCINA  
GASTROSUR 97 .



PREMIO NACIONAL  
"ANDALUCIA DE  
TURISMO 98



PREMIO NACIONAL  
AL MERITO  
HOTELERO (F.E.R.) 98



PREMIO POR EL  
FOMENTO DEL  
TURISMO. 1ª Gala  
de Turismo de  
Almería. 2001.

**Guía Repsol**

Reconocido con 1 Sol  
Repsol desde 2004.



LA VOZ DE  
ALMERIA. 2010.



PREMIO NACIONAL  
"ALIMENTOS DE  
ESPAÑA A LA  
RESTAURACIÓN"  
XXIII Edición. 2010.



EMBAJADOR  
DEL A.O.V.E. DE  
ANDALUCIA 2012.  
(FECOAN).



IDEAL 2013.



PREMIO ANDALUCIA  
DE TURISMO 2014.



DISTINCIÓN MED-DIET  
(OTORGADA POR LA  
FUNDACIÓN DIETA  
MEDITERRÁNEA). 2015.



PREMIO NACIONAL  
DE GASTRONOMÍA.  
MEDALLA DE ORO".  
RADIO TURISMO.  
2016



MUSA DE LA  
GASTRONOMÍA"  
MANOLA BARAZA  
MUÑOZ. 2016.



ALMERÍA  
GOURMET.  
IDEAL 2018.

*Asociaciones  
a las que  
pertenecemos:*



Colaboran:



BRUNI



Terraza Carmona colabora con:



Guía Repsol

Reconocido con 1 Sol Repsol desde 2004.



alimentosdespaña  
Premio Nacional Alimentos de España a la Restauración XXIII Edición.

Hotel Restaurante Terraza Carmona: C/ Del Mar, 1. Vera (Almería).  
Reservas: 950 390 188 - 950 390 760 - [www.terrazacarmona.com](http://www.terrazacarmona.com)



PLAYA CIUDAD SERVICIOS

