



**5 Extraordinarios acontecimientos gastronómicos 5
"con permiso de la autoridad y si el tiempo no lo impide"**

XVI Jornadas Gastronómicas

El toro bravo en la cocina

del 16 al 19 de noviembre de 2010





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

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

NACIONALES:

ANDALUCÍA:

CADIZ:

- “EL FARO DEL PUERTO” (El Puerto de Santa María)
- “EL CONVENTO” (Arcos de la Frontera)
- “EL BOSQUE” (El Bosque)
- “CASA BIGOTE” (Sanlúcar de Barrameda)
- “VENTORRILLO EL CHATO” (El Faro de Cádiz)
- “EL COPO” (Palmones-Los Barrios)
- “CASA FLORES” (El Puerto de Santa María)

GRANADA:

- “RUTA DEL VELETA” (Cenes de la Vega)
- “LAS TINAJAS” (Granada)
- “EL BURLADERO” (Granada)

SEVILLA:

- “FLORENCIA” (Sevilla)
- “CASA ROBLES” (Sevilla)
- “ROBLES ALJARAFE” (El Aljarafe)
- “EGANA ORIZA” (Sevilla)
- “TABERNA DEL ALABARDERO” (Sevilla)
- “ENRIQUE BECERRA” (Sevilla)
- “MANOLO MAYO” (Los Palacios y Villafranca)

HUELVA:

- “LAS CANDELAS” (Huelva)

CÓRDOBA:

- “ALMUDAINA” (Córdoba)
- “EL CHURRASCO” (Córdoba)
- “HOSPEDERÍA DE SAN FRANCISCO” (Palma del Río)

JÁEN:

- “JUANITO” (Baeza)
- “LA SARGA” (Cazorla)
- “VANDELVIRA” (Baeza)
- “LA MEZQUITA” (Guarroman)

MÁLAGA:

- “IÑAKI” (San Pedro de Alcántara-Marbella)
- “PEDRO ROMERO” (Ronda)
- “TABERNA DEL ALABARDERO” (Puerto Banus-Marbella)

VALENCIA:

ALICANTE:

- “LA HERRADURA” (Los Montesinos)

VALENCIA:

- “GALBIS” (L'Alcudia)

CASTILLA - LA MANCHA:

ALBACETE:

- “CASA PACO” (Albacete)
- “EL CALLEJÓN” (Albacete)

TOLEDO:

- “LOS CUATRO TIEMPOS” (Toledo)

MADRID:

- “EL MOLINO” (Aljete)
- “ABACERÍA DE LA VILLA” (Madrid)
- “MESÓN DEL CID” (Madrid)

CASTILLA - 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)

SORIA:

- “EL FOGÓN DEL SALVADOR” (Soria)

ZAMORA:

- “LERA” (Toro)

BURGOS:

- “MESÓN DEL CID” (Burgos)

LEÓN:

- “BARANDAL” (León)

LA RIOJA:

- “MESÓN EL ALBERO” (Navarrete)

PAIS VASCO:

VIZCAYA:

- “BERMEO – HOTEL ERCILLA” (Bilbao)
- “ZORTZIKO” (Bilbao)

GALICIA:

- “CASA SOLLA” (San Salvador de poío – Pontevedra)
- “A ESTACION” (Cambre – A Coruña)

EXTREMADURA:

BADAJOS:

- “LOS MONJES – GRAN HOTEL HUSA ZURBARAN” (Badajoz)

SANTANDER:

- “CURRITO” (Santurce)

INTERNACIONALES:

EUROPA:

FRANCIA:

- “LA SEGALIERE” (Cajarc)

INGLATERRA:

- “ELIZABETH II” (Manchester)

PORTUGAL:

- “MÉSTRE ANDRÉ” (Samora Coreira)

ALEMANIA:

- “RESTAURANTE MADRID” (Hotel Melia Berlín – Berlín)

AMERICA:

MEXICO:

- “LA HERENCIA” (Queretero)
- “LOS VITRALES” (Hotel Hilton – Guadalajara)

ARGENTINA:

- “RE-PATO” (Buenos Aires)

CUBA:

- “PALADAR CUBANO” (Santiago de Cuba)

URUGUAY:

- “LA YAPA” (Montevideo)

ECUADOR:

- “COLUMBUS” (Quito)

BRASIL:

- “VILLE DU CHEF” (Belo Horizonte M/G)

ASIA:

- “THE WESTIN TOKIO” (Tokio – JAPÓN)

A todos ellos nuestra felicitación y a todos ustedes, el deseo de que estas XVI jornadas sean un regalo a su paladar.

¡VA POR USTEDES!





Pablo Amate

XVI AÑOS DEL TORO BRAVO EN LA COCINA

El mundo taurino es todo un universo. Desde la dehesa hasta llegar al coso taurino, el toro, bello y bravo animal por antonomasia, genera numerosos puestos de trabajo y satisfacciones, que un año más se ven plasmadas en el succulento programa que la familia Carmona nos proponen para este polémico año 2010.

Como siempre, y siguiendo la costumbre de ofrecernos las exquisiteces de un establecimiento internacional situado en el área de influencia del “arte de Cúchares”, se cuenta con los oficios del restaurante Casa Blanca de Chivay - Caylloma en el peruano departamento de Arequipa.

Ya en el apartado de cocinas españolas que prestan atención a la carne del toro de lidia, disfrutaremos con el buen punto del murciano José María y su restaurante Los Churrascos, en El Algar – Cartagena.

Del atlántico onubense nos llega los buenos productos y platos que hace la familia propietaria de Azabache, situado en el casco antiguo de Huelva, continuándose con este festival lúdico con los buenos oficios del restaurante Santa Isabel del hotel del mismo nombre, enclavado en la torera Albacete. Siendo nexo con todo este atractivo cartel cocinero, las exquisitas creaciones de los anfitriones Terraza Carmona en su Vera natal.

Como siempre es un placer disfrutar de elaboraciones cargadas de enjundia y sapiencia, con el toro bravo como vínculo, que da otra vuelta en el ruedo de los platos de estas jornadas gastronómicas que cumplen nada menos que dieciséis años de actividad. Todo un motivo para reiterar las felicitaciones a Antonio Carmona, su esposa y toda la familia, que como una piña llevan el buen nombre culinario almeriense por todo el mundo.

¡Suerte y al plato!

Pablo Amate
Periodista especializado y Académico



VERA



*Con permiso de la autoridad
y si el tiempo no lo impide.*

XVI
JORNADAS
GASTRONÓMICAS

**"EL TORO BRAVO
EN LA COCINA"**

MARTES 16 NOVIEMBRE 2010

Extraordinario acontecimiento gastronómico

RESTAURANTE

CASA BLANCA

CHIVAY CAYLLOMA,
(AREQUIPA) PERÚ

&

TERRAZA CARMONA

VERA (ALMERÍA)

MIÉRCOLES 17 NOVIEMBRE 2010

Fabuloso Festival gastronómico

RESTAURANTE

LOS CHURRASCOS

EL ALGAR, CARTAGENA (MURCIA)

&

RESTAURANTE

"CASA BLANCA"

CHIVAY CAYLLOMA (AREQUIPA) PERÚ

&

TERRAZA CARMONA

VERA (ALMERÍA)

JUEVES 18 NOVIEMBRE 2010

Colossal Recital Culinario

RESTAURANTE

AZABACHE

HUELVA

&

RESTAURANTE

"CASA BLANCA"

CHIVAY CAYLLOMA (AREQUIPA) PERÚ

&

TERRAZA CARMONA

VERA (ALMERÍA)

VIERNES 19 NOVIEMBRE 2010

Sensacional acontecimiento gastronómico

RESTAURANTE

SANTA ISABEL

(HOTEL SANTA ISABEL) ALBACETE

&

RESTAURANTE

"CASA BLANCA"

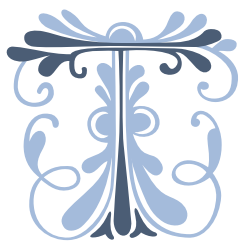
CHIVAY CAYLLOMA (AREQUIPA) PERÚ

&

TERRAZA CARMONA

VERA (ALMERÍA)

*Acompañados de sus correspondientes Viandas y Buen Hacer



Terraza Carmona



Han pasado ya más de 60 AÑOS desde que TERRAZA CARMONA comenzara a atender a sus primeros clientes y amigos en 1947, de la mano de Gines Carmona y Beatriz Gallardo, en una terraza de cine de verano donde

se hacían verbenas y otros eventos al aire libre (de ahí el nombre de Terraza Carmona), famosos artistas de ámbito nacional e internacional dan fama y prestigio a esta casa.

Antonio Carmona Gallardo, se hace cargo del negocio muy joven y en 1980 inaugura un hotel ubicado en dicha terraza. Comenzó siendo de dos estrellas, más adelante (1991) reformó las instalaciones, amplió los salones y el hotel (48 habitaciones) y pasó a la categoría de tres estrellas.



El respeto a la tradición y la calidad es su seña de identidad. La cocina tradicional y de mercado sus ingredientes cotidianos. Conservar el "fuego eterno" de sus progenitores y el cariño en los fogones, su razón de ser. Por eso actualmente, la tercera generación de la Familia Carmona, dedica su vida a esta causa y con un trato sencillo, amable y respetuoso siempre quieren agradar a sus clientes.



Terraza Carmona ha abanderado la Cocina Almeriense por medio mundo, Tokio, México, Bruselas, Ámsterdam, Berlín, etc. y por toda España, invitada por organismos oficiales e instituciones, para dar a conocer la rica y variada Gastronomía Almeriense.

Premio Nacional de Turismo de Andalucía, Premio Nacional al Merito Hotelero, Embajador Permanente de la Ciudad de Vera, Veratense del Año, etc, etc. Hacen que Antonio, Manola y sus hijos se sientan orgullosos de su trabajo.



TERRAZA CARMONA

Vera

Martes   Noviembre, 2010

Fabuloso Festival Gastronómico



Menú Degustación



INICIAREMOS EL TRASTEADO CON...

RESTAURANTE "CASA BLANCA"

CHIVAY CAYLLOMA, (AREQUIPA) PERÚ

Tiras de lomo de toro salteado "al tendido" con patatas.

Seco de res brava al estilo peruano con cilantro.

Y SEGUIREMOS CON UNA VALIENTE ACTUACIÓN...

"TERRAZA CARMONA"

Festival de ensaladas almerienses con trasteo de cachitos de novillo y tomate raf.

Mollejas y lomo de becerro de tientas con jamón ibérico, boletus y lances por alto de verduritas fritas.

Degustación de potaje de trigo con verduras y aguja de burel.

Asado de cincoño (entraña) en su jugo con foie a la parrilla y revolera de patatas, huevos de codorniz y trufa.

Nuestra tradicional montera "El toro bravo en la cocina" con quenefa de helado de caqui.

LA PLAZA ESTARÁ CONVENIENTEMENTE REGADA...

Manzanilla Solear * Martínez Lacuesta Crianza
Cerveza Mahou * Agua Lanjarón
Orujos Mar de Frades * Sildka Chocolate Blanco
Sildka Violeta * Gin Brecon
Ron Abuelo * Café La Caribeña

PRECIO: 48 € + 8% IVA.
EL MENÚ SERÁ SERVIDO EN ALMUERZOS





Los Churrascos



José María Alcaraz Pérez, nació en El Algar-Cartagena el 7 de Julio de 1947, en el seno de una familia de trabajadores del campo y de las minas, siendo el sexto hijo del matrimonio formado por María Pérez y Benito Alcaraz. Su infancia transcurre como tantas otras marcada por la penuria

económica de la post-guerra y fuertemente impactada por la muerte prematura de dos de sus hermanos.

Al finalizar la "Mili" empieza a trabajar con una empresa dedicada a la carnicería y al reparto de carnes a Restaurantes y Bares, estableciendo sus primeros contactos con este sector, en el que deshuesaba las carnes para las cocinas de Hoteles y Restaurantes a cambio de que los cocineros les facilitasen sus recetas.

Esta afición a la cocina es heredada de las cualidades de buena cocinera de su madre a la que en todas las ocasiones que podía ayudaba en la cocicna, por lo que los amigos, cada vez que había cocncursos de paellas u otros, lo silicitaban para que él hiciese la comida. En el año 1971 contrae matrimonio con Josefa Ortas López, su otro gran amor junto a la cocina, y de cuyo matrimonio hay seis hijos.

Siguiendo su inquietud por prosperar, deja su trabajo pasa ser representante de una firma de fotografía, donde permanece hasta la actual

actividad de Restauración. En el año 1977, se asocia con dos amigos para instalar una caseta con motivo de fiestas del pueblo y vender tapas y



bebidas. Terminadas las fiestas no habiendo obtenido beneficios, los dos amigos abandonaron la idea, pero la idea ya había calado en José María, que decide que en ese momento adquirir el local e instalar el restaurante Los Churrascos. Los comienzos, difíciles, no presentaban nada bueno, pero con tesón, trabajo y sacrificio, se empieza a trabajar un camino que llega hasta el día de hoy. Jose María, empieza siendo autodidacta, hace todo lo posible por conseguir recetas de otros profesionales, dedica noches enteras a leer libros de cocina, para poder aplicar los conocimientos a la suya.



Sólo tiene una meta, y es dar la mejor calidad y el mejor servicio, norma esta que se mantiene por encima de todo hasta hoy. Poco a poco, con tesón y esfuerzo, se hace hueco en este mundo de la Rstauración, se le empieza a conocer a nivel regional, después a nacional, hasta ser conocido en el extranjero. Hoy el restaurante José María-Los Churrascos, tiene un buen ganado prestigio a nivel nacional, aparece en todas las Guías Gastronómicas nacionales e incluso internacionales.

José María, a la cabeza del Restaurante José María-Los Churrascos, en base a su estilo, calidad, servicio y atención al cliente, consigue reconocimientos a su labor de los mas diversos sectores.



TERRAZA CARMONA

Vera

Miércoles



Noviembre, 2010

Fabuloso Festival Gastronómico



Menú Degustación



ABRIREMOS LA PLAZA CON...

RESTAURANTE "CASA BLANCA"
CHIVAY CAYLLOMA, (AREQUIPA) PERÚ
Tiras de lomo de toro salteado "al tendido" con patatas.

"TERRAZA CARMONA"

Arroz empedrao con habichuelas y jarrete de cuatroño al hinojo.

Y CUAJAREMOS UNA BUENA FAENA EN LOS MEDIOS...

RESTAURANTE "LOS CHURRASCOS"

Ensalada de tiras de novillo con anchoas y guacamole.
Empanadilla de picadura de eral frita acompañada con ali-olí.

Caramelo de utrero relleno de morcilla algareña con alcachofas y foie.

Estofado de rabo de toro al vino monastrell con patatitas algareñas y cebollitas.

Jalea de frutos del bosque con reducción de vino tinto y helado de vainilla.

SENTAREMOS LAS ZAPATILLAS EN LA ARENA CON...

Manzanilla Solear * Eterra Crianza
Cerveza Estrella de Levante * Agua Lanjarón
Orujos Mar de Frades * Sildka Chocolate Blanco
Sildka Violeta * Whisky Glenfiddich
Gin Hendrick's * Ron Abuelo
Café La Caribeña

PRECIO: 48 € + 8% IVA.
EL MENÚ SERÁ SERVIDO EN ALMUERZOS





Azabache



Nuestros orígenes datan del año 1996, cuando su propietario Juan Martín comenzó su andadura en un pequeño pero acogedor lugar bien situado en pleno centro de Huelva.

Después de unos años, en 2004, decidimos ampliar y mejorar nuestras instalaciones, para poder así satisfacer en todo lo posible a nuestros clientes.

En el bar restaurante Azabache combinamos dos ambientes, el codo a codo de nuestra barra muy típico de aquí, con el remanso y placentero descanso del salón. Ofertas diferentes pero con un mismo sentido, hacer que nuestros clientes pasen inmemorables momentos y veladas.



En nuestro tipo de cocina se da una especial importancia a todos los productos que se trabajan, elaborándolos de la mejor manera para que conserven todo su esplendor y todas sus propiedades. De esta manera se pueden encontrar unos deliciosos pescados frescos de nuestra costa, carnes ibéricas, chacinas de nuestra sierra...y un largo etcétera. Todo ello regado con buenos vinos de nuestra interesante bodega.



TERRAZA CARMONA

Vera

Jueves 1 8 Noviembre, 2010

Fabuloso Festival Gastronómico



Menú Degustación

INICIAREMOS EL PASEILLO..

RESTAURANTE "CASA BLANCA"
CHIVAY CAYLLOMA, (AREQUIPA) PERÚ

Seco de res brava al estilo peruano con cilantro.

"TERRAZA CARMONA"

Revolera de calabacín con fritada de falda de toro
y crema de patatas a lo pobre y parmesano.

**Y NOS DOBLAREMOS Y TEMPLAREMOS CON
MANDO Y PODERIO...**

"RESTAURANTE AZABACHE"

Paté de toro de lidia a las finas hierbas, reducción de
vino de Málaga y trufa negra.

Rabo de cuatreño con salteado de alcachofas y jamón
de Jabugo.

Solomillo de novillo con salsa de gurumelos (Amanita
ponderosa).

Crepes suzette relleno de mascarpone y fresas.

ROCIAREMOS EL ALBERO...

Manzanilla Papirusa * Cruz de Alba Crianza

Cerveza Cruzcampo * Agua Lanjarón

Orujos Mar de Frades * Sildka Chocolate Blanco

Sildka Violeta * Gin Brecon

Ron Abuelo * Misterio Dulce

Café La Caribeña

PRECIO: 48 € + 8% IVA.

EL MENÚ SERÁ SERVIDO EN ALMUERZOS

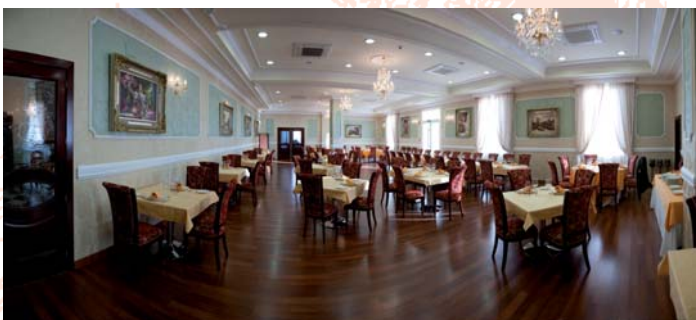




Santa Isabel



Nuestra empresa empezó sus andares en hostelería en Marzo de 1950. Nuestro primer establecimiento fue Casa de Comidas Casa Paco, ubicado en la antigua circunvalación de Albacete, siendo nuestro primer establecimiento muy afamado entre todos los transeúntes de Madrid, Murcia y Levante. Allá por el año 68 nació nuestro catering Casa Paco, sobre todo para



gente de congresos y bodas en las fincas. Y en el año 1969 se hace la nueva transformación de nuestro negocio y se hace lo que hoy en día es restaurante Casa Paco de tres tenedores. Nuestro restaurante está galardonado con la medalla al mérito turístico, medalla de oro a restaurantes de Castilla La Mancha y mención especial a la mejor carta de vinos de Castilla La Mancha y también formamos parte de Restaurantes de Buena Mesa.

Nuestra empresa es una empresa familiar.

En el año 89 se inaugura un nuevo establecimiento, que forma parte de nuestro grupo, llamado Salones Santa Isabel dedicado a las celebraciones de bodas, banquetes, comuniones y demás.



En el año 2009 inauguramos un nuevo proyecto que es Hotel Santa Isabel y Restaurante Santa Isabel. El hotel reúne tres salones con una capacidad de 1500 plazas. Contamos con 60 habitaciones y un parking de 330 plazas de parking.

Dicho proyecto sigue siendo una empresa familiar estando como Gerente y Director financiero nuestro hijo Francisco Andrés Pérez; como Directora y Dirección Comercial nuestra hija Isabel Andrés Baidez y como jefa de cocina del restaurante Santa Isabel nuestra hija pequeña, Maria Jesús Andrés Baidez, para la familia "Maichu".

Como es natural siempre con el criterio de nuestros Padres y fundadores de esta casa, Paco e Isabel, "de que una buena comida no se olvida nunca y una mala tampoco"

Pedro y Francisco Andrés Cuesta



TERRAZA CARMONA

Vera

Viernes   Noviembre, 2010

Fabuloso Festival Gastronómico



Menú Degustación



SALTAREMOS A LA ARENA CON..

RESTAURANTE "CASA BLANCA"
CHIVAY CAYLLOMA, (AREQUIPA) PERÚ

Seco de res brava al estilo peruano con cilantro.

"TERRAZA CARMONA"

Latitas caseras de carrillada de utrero estofada con
flor de calabacín frita.

**Y LOS CLARINES Y TIMBALES ANUNCIARAN
UNA ELEGANTE FAENA...**

RESTAURANTE "SANTA ISABEL"

Galleta de carne de toro sobre ensalada de brotes
con vinagreta de mostaza y miel.

Lomo de novillo en escabeche almendrado con salsa
de frutos rojos.

Canelón crujiente de rabo de toro con mango, px y
avellanas.

Mousse de queso blanco con chocolate en texturas
y café.

MOJAREMOS LOS TRASTOS CON...

Manzanilla La Guita * Rioja Bordón Reserva

Cerveza Cruzcampo * Agua Lanjarón

Orujos Mar de Frades * Sildka Chocolate Blanco

Sildka Violeta * Gin Brecon

Ron Abuelo * Café La Caribeña

PRECIO: 48 € + 8% IVA.

EL MENÚ SERÁ SERVIDO EN ALMUERZOS





Casa Blanca



El Restaurante CASA BLANCA, se inaugura en el año 1996 (7 de Abril), por el matrimonio Oscar Quico Perez y Patricia Calderón Quimes.

Gracias a la gran atracción hacia el turismo Internacional por ver el CAÑÓN más profundo del mundo que es el CAÑÓN DEL COLCA, ubicado en el departamento de AREQUIPA, PERÚ (Caylloma) reconocido mundialmente.

Debido a su tesón, esfuerzo y constancia logran establecerse como pioneros y hacer conocer Internacionalmente su cocina, el consumo de la carne de Alpaca y sus especialidades dentro de su menú diario.

Dicho local no abastecía a la gran clientela que esperaba degustar sus potaje, es así que logra abrir un nuevo local en la Plaza de Armas 106 y 201 de la localidad de Chivay en las cuales se atiende muy cómodamente a sus clientes. Logrando así tener una clientela Nacional e Internacional.



Gracias a la experiencia de Don Oscar y la rica sazón de Doña Patricia, se pone una carta con platos típicos criollos e Internacionales, incluso con pastas y pizzas, es el primer Restaurante en brindar un buffet de comida al paso, para



entonces. Se logra contratar a personal de mucha calidad, como Don Zacarias Quispe, así también la mejor camarera en AREQUIPE como es Susana Rios Himojosa, Oscar Quico Alarcon y Ronaldo Quico Pérez y muchos otros.

Trabajadores que fueron pilares en este proyecto llamado CASA BLANCA.

La meta es seguir con el nivel y la calidad de siempre, y abrir un restaurante similar en la ciudad de AREQUIPA que es la capital.



Así mismo queremos agradecer a personas tan queridas como son nuestros padres, y a nuestros lindos guías de turismo; Miguel Fernandez...Daniel Tapia...Guillermo Rondón...Jorge Sardón...Carlos Lazo...Hugo Centi...Fernando Heremia,

y muchos más.

GRACIAS A PERÚ POR SUS RICAS TRADICIONES CULINARIAS.

Plaza de Armas, 201, Chivay Caylloma (Arequipa) Perú



TERRAZA
CARMONA
HOTEL RESTAURANTE
★ ★ ★



*1ª Gala del Turismo de Almería
Premio por el Fomento del Turismo*



I Premio Andaluz de Cocina
GastroSur 97



PREMIO NACIONAL
ANDALUCIA DE TURISMO 98





ERRAZA
CARMONA
HOTEL RESTAURANTE



H / AL / 00423
CIUDAD

Cl. Del Mar, 1
04620 VERA (Almería)
Tlf.: 950 39 07 60
Fax: 950 39 13 14

terrazacarmona@terrazacarmona.com
www.terrazacarmona.com



JUNTA DE ANDALUCIA
Consejería de Turismo y Deporte



**Excma. Diputación
Provincial de Almería**

COLABORAN:



Casa Fundada en 1772

OSBORNE

MANZANILLA

solear
BARBADILLO

DISTRIBUIDOR: PARIS & PARIS
(Huerca de Almería)



la gran bodega
JUAREZ CABRERA



Club de Vinos Alborán, S.L.

