



TERRAZA
CARMONA

Desde Vera, pasando por Japón y hasta México. Terraza Carmona pasea con orgullo el nombre de Vera 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.

C/ del Mar, 1 • 04620 Vera (Almería)
Tels.: 950 390 188 - 950 390 760 • Fax: 950 391 314
www.terrazacarmona.com • terrazacarmona@terrazacarmona.com



presenta

Emociones, al Paladar

Gastroeconomía y Empleo

Patrocina



CONSEJERÍA DE EMPLEO
Delegación Provincial de Almería

Organiza



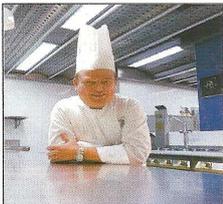
Escuela de Hostelería



www.chef-tour.es



Chef: Antonio Carmona Baraza



Menú



Aperitivos:

Degustación de:

- Gazpacho con Quisquillas y Almendras.
- Gurullos del Levante Almeriense con Conejo y Boletus.
- Rollitos de Berenjenas Rellenas de Anchoas y Gambas
- Roscos de Pulpo al Ajillo con Espinacas Salteadas.

Pescado:

- Timbal de Brótola al Horno con Centollo y Zamburriñas y Salsa de Uvas.

Carne:

- Medallones de Solomillo de Ibérico Relleno de Jamón y Piñones con Verduritas en Texturas.

Postres

- Sorbete de Mango.
- Selección de Postres de Terraza Carmona.

Bodega:

Rioja Crianza: La Montesa H. Remondo 2005
Blancos de Almería: Vinya Laujar Macabeo
Cava Poulponery Brut
Café
Licores

38€ + 7% IVA
(ALMUERZOS y CENAS)

Chef Tour se convierte año tras año en un referente gastronómico a nivel andaluz, por la innovación y la gran repercusión mediática para la provincia de Almería que obtiene debido a las novedosas propuestas que en este sentido previamente se han planificado tanto por la Asociación de Cocineros-Reporteros Indalo de Almería como por la Escuela de Hostelería Almeraya.

En la edición 2010, se desarrollarán exhibiciones en directo de los chef junto a charlas temáticas vertebradas a través de las comarcas y novedosos sistemas que aportan a la cocina almeriense sostenibilidad y tradición.

Emociones, al Paladar

Gastroeconomía y Empleo



La nueva escuela aboga por aprovechar la naturaleza en la gastronomía, pero siempre de acuerdo a modelos más sostenibles, aplicando la imaginación y la creatividad para seguir desarrollando una cocina de alto nivel y mantener los puestos de trabajo en el sector en tiempos de recesión económica.

La gastronomía se basa en el tapeo entendido como "lujo accesible" y la comida callejera de calidad, para no tener que recurrir a la comida rápida, y además fomentar el empleo y el autoempleo en la restauración.

Son dos de las alternativas de la alta cocina en tiempos de crisis y una manera fundamental de preservar el patrimonio culinario de la provincia y mantener vivas las tradiciones gastronómicas que se pierden a causa de las comidas rápidas.



OBJETIVOS

Promoción de los Chef almerienses.

Colaborar en la formación técnica de los alumnos y alumnas de formación para el empleo.

Promoción de la cocina como vía de creación y mantenimiento del empleo y generación de autoempleo.

Promoción del turismo gastronómico en las comarcas.

Promoción de los productos almerienses y sus beneficios para la salud.