



**75**  
**ANIVERSARIO**  
1947-2022



16, 17 Y 18 DE  
NOVIEMBRE DE 2022

# EL TORO BRAVO EN LA COCINA

26° JORNADAS GASTRONÓMICAS



**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" (Vícar).
- "Las Eras Antonio Gázquez" (Tabernas).
- "Parador Nacional de Turismo" (Mojácar).
- "Xmile by Botaniq" (Mojácar).
- "Mistela Gastronomía" (Aguadulce).
- "Catering Limaroja" (Almería).
- "Alejandro" (Roquetas de mar).
- "Catering Gastrosur" (Huércal de Almería).
- "Mesón de Castilla" (Retamar).
- "Espacio Gastronómico Tony Garcia" (almería).
- "Las Nenas" (Huércal Overa).
- "Tu Chef Talleres" (Almería).

#### 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).  
"Adolfo" (Toledo).

#### 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 Albergo" (Navarrete).

##### País Vasco

##### Vizcaya

"Bermeo – Hotel Ercilla" (Bilbao).  
"Zortziko" (Bilbao).  
"Currito" (Santurce).

##### Galicia

"Casa Solla" (San Salvador de poño – Pontevedra).  
"A estación" (Cambre – A Coruña).

##### Extremadura

##### Badajoz

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

#### Murcia

"Los Churrascos" (El Algar, Cartagena - Murcia).  
"El Refugio de Juanfran" (Águilas).

#### 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 Bâsta" (Presov).

##### Italia

"La Torre" (Ozieri, Cerdeña).

#### América

##### México

"La Herencia" (Querétaro).  
"Los Vitrales" Hotel Hilton (Guadalajara).

##### Argentina

"Re-Pato" (Buenos Aires).  
"Fiká" (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.**

# Martín Berasategui

XXVI Jornadas de Terraza Carmona.  
Noviembre 2022.

Es para mi un placer presentaros las jornadas gastronómicas del toro de lidia un año más, sobre todo porque son especiales y giran alrededor de un animal único en su especie. Esta gran familia de hosteleros han confirmado tanto a nivel nacional como internacional, celebrando esta 75 edición, su entregado amor a la gastronomía y al oficio. Pocos hosteleros de raza transmiten los valores de este clan de "Casa Carmona", que generación a generación se superan poniendo el listón cada vez más alto.

Antonio estuvo en Lasarte-Oria y tuve el privilegio de trabajar con él, mano a mano, y lleva muchos años amando el oficio como hicieron su padre y su abuelo, de los que ha recogido un increíble legado que mantiene vivo junto a sus hermanos. De esta forma, siguen rindiendo culto a la materia prima y a ese diamante en bruto que es el toro ecológico, seña de identidad de su local almeriense.

Os deseo mucha salud y garrote para seguir festejando la vida y estoy muy feliz porque sois transportistas de felicidad como yo. Somos unos privilegiados y compartimos esas ganas de agradar todas las mañanas, haciendo felices a los demás.

Martín Berasategui



# EL TORO BRAVO EN LA COCINA

26° JORNADAS GASTRONÓMICAS

## Miércoles 16

Almería  
(Cabo de Gata)

**Restaurante  
Blanca Brisa**

Guadalajara  
(Sigüenza)

**Restaurante  
El Doncel**

Huelva  
(Valverde del Camino)

**Restaurante  
Casa Dirección**

Cádiz  
(San Fernando)

**Restaurante  
Casa Miguel**

**Restaurante  
Terraza Carmona**

## Jueves 17

Almería  
(El Ejido)

**Restaurante  
La Costa**

Granada  
(Calahonda)

**Restaurante  
El Conjuró**

Sevilla

**Restaurante  
El Espigón**

Córdoba

**Restaurante  
Taberna  
Almodóvar**

**Restaurante  
Terraza Carmona**

## Viernes 18

Almería  
(Huércal de Almería)

**Restaurante  
Casa Rafael**

Toledo  
(Villacañas)

**Restaurante  
El capricho de  
los Torres**

Murcia

**Restaurante  
El Churra**

Málaga  
(Álora)

**Restaurante  
Casa Abilio**

**Restaurante  
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 75 años y tres generaciones de la Familia Carmona, así lo manifiestan.

## Viernes 18 de noviembre 2022

Tras el almuerzo se procederá a:

Clausura de las 26 Jornadas Gastronómicas "El Toro bravo en la cocina".

Entrega de los XIII Trofeos Taurinos Antonio Carmona.

Actos especiales 75 Aniversario.



Imágenes 2019





In MEMORIAM



# En estas Jornadas, disfrutaremos con las elaboraciones de :

## Restaurante El Doncel.

### Solomillo de novillo al carbón, boniato y sus cenizas.

Sigüenza es una localidad de marcada impronta medieval, por eso aún llama más la atención un restaurante como este, donde se apuesta por los contrastes para ofrecer gastronomía moderna en un espacio de renovada rusticidad; no en vano... ¡estamos en una casona del s. XVIII!

Los hermanos Pérez, con Enrique al frente de los fogones y Eduardo en labores de maître-sumiller, son herederos de una larga tradición dentro de la hostelería seguntina, por eso cuando tomaron las riendas del negocio familiar lo hicieron con pasión y honestidad. ¿Su propuesta? Aportan un enfoque culinario más vanguardista a los sabores de su tierra, siempre con respeto a los productos de temporada y sin cerrar los ojos ante las influencias externas, sobre todo niponas, que el chef ha asimilado en sus viajes por el mundo.

Enrique Pérez, chef restaurante El Doncel, 1 estrella Michelin y dos soles Repsol.

## Restaurante La Costa.

### Molleja glaseada y boniato.

Eran los años 70 cuando los padres de José Álvarez, chef y artífice de este popular restaurante, decidieron crear este negocio originalmente concebido como un bar ubicado en el arcén de la N-340, a las espaldas del primer conjunto empresarial de exportación de la localidad. Tras una profunda reforma en 2002, ya con José Álvarez como chef, el negocio reabrió con dos ambientes bien diferenciados: el bar y el restaurante gastronómico. La cocina de La Costa, de gran tradición gastronómica, sazona con un toque moderno e innovador pescados y mariscos de excelente calidad, y traslada a la mesa, con sabiduría, las principales hortalizas de la zona. Es Estrella Michelin desde el año 2006 y cuenta además con dos soles de la Guía Repsol.

En 2017 José Álvarez renovó el negocio, al crear también un nuevo concepto en el bar, separándolo así completamente el restaurante. 'Barra de José Álvarez' camina entre la tapa y la ración e introduce los vinos por copas seleccionados por el sumiller y la coctelería. Todo esto en una atmósfera mucho más fresca y divertida.

## Restaurante Casa Dirección.

### Jarrete de novillo asado con espuma de patata trufada.

El joven chef José Duque ha conseguido, a base de esfuerzo, perseverancia, trabajo diario y talento, ganarse un espacio privilegiado en la oferta gastronómica de la provincia de Huelva hasta convertirse en uno de los grandes representantes de su cocina. Formado en la Escuela de Hostelería de Sevilla, José Duque, se ha nutrido de la enorme sabiduría de cocineros de referencia mundial como son los hermanos Roca (Celler de Can Roca), Martín Berasategui o Sergi Arola, entre otros muchos, y entre cuyos fogones ha aprendido que la cocina de innovación no es nada sin la base sólida de un producto de extraordinaria calidad.

En pocos años, ha logrado convertir su restaurante, Casa Dirección, en uno de los espacios gastronómicos de mayor proyección de la provincia de Huelva, gracias a su apuesta firme por las nuevas técnicas de cocina puestas siempre al servicio de una materia prima de primer nivel. Una materia que abunda en Huelva, considerada una de las mejores despensas de toda Europa por la calidad y variedad de sus productos.

# 75 aniversario Terraza Carmona



P.º de la Alameda, 3. 19250. Sigüenza,  
Guadalajara.

Teléfono:  
949 39 00 01

Email: [eldoncel@eldoncel.com](mailto:eldoncel@eldoncel.com)  
[www.eldoncel.com](http://www.eldoncel.com)  
[www.fincadelobispo.com](http://www.fincadelobispo.com)

## el doncel



Bulevar de El Ejido, 48. El Ejido,  
Almería

Teléfono:  
950 48 17 77

[info@restaurantelacosta.com](mailto:info@restaurantelacosta.com)  
[www.restaurantelacosta.com](http://www.restaurantelacosta.com)



Avenida de la Constitución, 98.  
Valverde del Camino, Huelva

Teléfono:  
605 28 48 45

[info@casadireccion.com](mailto:info@casadireccion.com)  
[www.restaurantecasadireccion.com](http://www.restaurantecasadireccion.com)



## En estas Jornadas, disfrutaremos con las elaboraciones de :

### Restaurante El Capricho de los Torres.

**Ensalada de toro de lidia en escabeche a la toledana.**

**Brounie de pistacho helado de chocolate y nutella de pistacho.**

Familia torres

Somos una empresa familiar afincada en Villacañas (Toledo), desde 1984 haciendo lo que más nos gusta que no es otra cosa que hacer feliz a la gente utilizando la gastronomía.

Ofrecemos desde una mesa para dos hasta todo tipo de eventos bodas, catering, etc.

Además, hace unos años, encontramos la que es nuestra última aventura: la agricultura y comercialización del pistacho, con la que elaboramos más de 60 recetas diferentes y que usamos como sello de identidad para seguir haciendo felices a nuestros amigos y clientes. Esperamos puedas disfrutar de nuestra gastronomía y nos hagas una visita en cualquiera de los locales pertenecientes a [www.torresgrupo.com](http://www.torresgrupo.com)

### Restaurante Blanca Brisa.

**Raviolis crujientes de carrillada de añejo con caldo de garbanzos y zanahoria.**

Más de 40 años como un referente de la restauración en la costa almeriense.

El 28 de junio de 1974 quedó inaugurado el Restaurante, ubicado el corazón del parque natural de Cabo de Gata-Níjar, de la mano de Manuel Úbeda Fortes y Dolores Román Encina. Desde entonces, ha crecido y evolucionado respetando la esencia de la cocina mediterránea y el gusto por las paellas y el pescado local. Además del Restaurante, la familia también regenta desde el año 2000 un hotel 2\*\*, que complementa su oferta creando un tándem perfecto entre gastronomía y hostelería.

Ahora los tres hijos de la pareja, que junto con un equipo de profesionales, son los encargados de cuidar al detalle su estancia y disfrute. Manuel, el primogénito, lleva el tema de celebraciones, salones y comedor. Patricio, es el Chef y alma de la cocina. Y Diego, el pequeño, es quién gestiona el Hotel. Mención especial para los postres, dulces y las tartas, son de producción casera y uno no se puede ir del Restaurante sin probar alguno de ellos.

### Restaurante Casa Miguel.

**Albóndigas de toro bravo con boletus.**

En años setenta, Miguel López y Rosario Muñoz abrieron un almacén de ultramarinos que luego se transformó en bar. Ya, en los años 80, se hacen con las riendas del negocio sus hijos Antonio, Juan y Miguel Ángel.

De estética muy original (como todo en esta casa) lo primero con que se encuentra el visitante es con un bar muy concurrido de vecinos del barrio. Por una puerta lateral se accede a un patio típico andaluz y al fondo, a un amplio salón comedor cubierto, más moderno, y destinado también a celebraciones. En cuanto a la carta, en la barra propuestas clásicas en torno a los aliños y el pescado frito y en el comedor sale a relucir la sorprendente, imaginativa, elegante y equilibrada cocina de Miguel Ángel López Muñoz. Un cocinero formado en la Escuela de Hostelería Fernando Quiñones de Cádiz, que se ha convertido en pocos años en el más innovador de la localidad y una referencia en el sector en la provincia. Su trabajo con los pescados, mariscos y algas de los esteros es uno de los más brillantes con este producto.

# 75 aniversario Terraza Carmona



Avda.de la Mancha ,24. Villacañas,  
Toledo.

Teléfono:  
925 16 07 34

[www.torresgrupo.com](http://www.torresgrupo.com)

El Capricho  
de los nobles  
GASTRObar



Calle Isla Santa Elena, 1. Cabo de  
Gata, Almería.

Teléfono:  
950 37 00 01

[contacto@blancabrisa.com](mailto:contacto@blancabrisa.com)  
[www.blancabrisa.com](http://www.blancabrisa.com)

  
Blanca Brisa  
de los nobles



San Onofre, 49. San Fernando, Cádiz.

Teléfono:  
956 88 87 23

[gestioncasamiguel@gmail.com](mailto:gestioncasamiguel@gmail.com)

  
Casa Miguel  
BAR - RESTAURANTE  
de los nobles

## En estas Jornadas, disfrutaremos con las elaboraciones de :

### Restaurante El Espigón.

#### Redaño de cola de toro al Pedro Ximenez con ciruelas pasas.

El Restaurante El Espigón, desde su inauguración en 1.985 y hasta hoy en día, está dedicado a ofrecer lo mejor de la gastronomía típica andaluza; la cocina del Restaurante El Espigón, de sabores marineros y tradicionales como señas de identidad, es una referencia culinaria fundamental de Andalucía.

El Espigón, establecido en una casa señorial del sevillano barrio de El Porvenir y cercano al Parque de María Luisa, dispone de varios espacios y ambientes para mayor comodidad de sus comensales.

En la carta del Restaurante El Espigón podrá encontrar pescados, mariscos, carnes y postres caseros con todo el sabor y la frescura del sur de España, en perfecto maridaje con una amplia selección de vinos.

El Espigón, la tradición de la buena cocina del Sur.

### Restaurante Casa Rafael.

#### Terrina de novillo de grana y oro.

Todo se inició en mayo del año 2000, cuando Rafael Calatrava García fundó el Restaurante Casa Rafael. Desde ese momento este local ha sido sinónimo de calidad, esfuerzo, cariño y atención al detalle, pues su personal está integrado por profesionales dedicados y apasionados en la organización de eventos de alto nivel.

Ubicado en Huércal de Almería, todo el equipo, con más de 30 años de experiencia en el sector, ofrece un servicio excelente al cliente, especialmente a esas parejas que confían un día tan especial como su boda.

Durante todos los años de experiencia en la organización de eventos, Casa Rafael ha demostrado ser el lugar ideal para realizar cualquier boda, pues logran hacer sentir a todos sus clientes, como en casa.

### Restaurante El Conjuero.

#### “Chicuelina” de tres aperitivos: ostra, holandesa y jugo de toro – croqueta de chuleta de eral a la brasa – Tartar de res brava con bearnesa de anguila.

El Conjuero Restaurante. Cocina de Costa Mediterránea.

Un espacio de aire minimalista que encierra una cocina contemporánea que no se cierra a la utilización de ingredientes de aquí y de allá. En cocina, Antonio Lorenzo, defiende el producto de la costa granadina pero no titubea a la hora de hermanarse con otros más lejanos como una vaca del norte o unos guisantes lágrima del Maresme. A la vez, toma inspiración de Sudamérica y sobre todo de Asia, para darle un toque muy acertado que rompe el patrón de algunos de sus platos de corte más tradicional. No se marche sin probar alguno de sus arroces. Bodega que da mucho juego bajo la batuta de Daniel Lorenzo.

# 75 aniversario Terraza Carmona



Calle Bogotá, 1. 41013. Sevilla.

Teléfono:  
954626851

[www.lespigon.com](http://www.lespigon.com)  
[Sevilla@lespigon.com](mailto:Sevilla@lespigon.com)



Carretera nacional 340, nº 259.  
04239. Huércal de Almería. Almería.

Teléfono:

[www.casarafael.es](http://www.casarafael.es)  
[info@casarafael.es](mailto:info@casarafael.es)



Avda. de los Geranios, 6.  
18730. Calahonda. Granada.

Teléfono:  
+34 958 62 31 04

[www.elconjurorestaurante.com](http://www.elconjurorestaurante.com)  
[elconjurocalahonda@gmail.com](mailto:elconjurocalahonda@gmail.com)



# En estas Jornadas, disfrutaremos con las elaboraciones de :

## Restaurante El Churra.

### **Chamón de toro a baja temperatura con crema de calabaza Totanera.**

Fundado en mayo de 1.955 por D. Mariano Nicolás, el restaurante lleva 67 años manteniendo las tradiciones de nuestros abuelos pero con las innovaciones lógicas que demanda la clientela habitual. En "El Churra" podrán encontrar la tradicional barra, que nos dio fama, y en la que diariamente se preparan las "tapas" más murcianas como zarangollos, pistos, habas a la murciana... siempre con productos de nuestra región. La oferta gastronómica de la carta del restaurante va variando a lo largo del año, pero siempre aprovechando todos los productos de Murcia. Es seña de identidad del restaurante el cuidado de la materia prima (y en nuestra región tenemos de las mejores). Desde las verduras, quesos, pescados, carnes, postres y, por supuesto, vinos. Tampoco faltan mariscos de Águilas y Mazarrón, ensaladas, salazones, embutidos, verduras hervidas y a la parrilla, una brasa para carnes y frutas siempre de temporada. Juan José Nicolás. Director Gerente.

## Restaurante Taberna de Almodóvar.

### **Rabo de toro a la Cordobesa .**

Con más de 70 años pueden presumir de institución de la gastronomía local y de la clientela fiel a una carta clásica, llena de verdad y basada en la cocina de producto. Como le gusta decir a Ángel y Carmen María Sánchez, sus actuales gerentes y tercera generación en el restaurante, "somos defensores de la cocina mediterránea y de la materia prima cordobesa".

Su cocina, heredada de sus padres Ángel Sánchez y Toñi pozuelo es tradicional, andaluza y casera. Prueba de ello son sus famosas croquetas de Almodóvar, joya de la corona (receta casi centenaria hecha a base de pollo, jamón, merluza y huevo duro). Son recuperadores de los sabores y platos tradicionales de la provincia, como ya hicieron con la mazamorra de Almodóvar. La recuperación de la memoria gastronómica les hace incluir nuevos platos en su carta, la cual se completa con una variedad de carnes de primera calidad, donde no faltan recetas de pescados, los productos de temporada y los postres caseros.

## Restaurante Casa Abilio.

### **Una tarde de tiente en la dehesa. Steak Tartar trufado de novillo de lidia en tempura sobre mahonesa de especias, tierra y velo de remolacha.**

El restaurante Casa Abilio se encuentra enclavado en el corazón Del Valle del Guadalhorce. En la localidad de Álora. A tan solo 15 km del Caminito del Rey. En un edificio del 1870 que fue propiedad del obispado de Málaga. Siendo lugar de retiro del obispo malagueño. Fundado hace más de 25 años por Abilio Arteaga y Francisca Luque.

Recogen ahora el testigo los hijos Gregorio (en sala) y Abilio (en cocina). Siguiendo con el restaurante y su filosofía de calidad y atención. Aportando notas de modernidad a la oferta gastronómica y poniendo en valor el producto local. Plato de oro de la gastronomía nacional 2022.

# 75 aniversario Terraza Carmona



Calle Obispo Sancho Dávila, 8.  
30007. Murcia.

Teléfono:  
968 27 15 22

restaurantelchurra@elchurra.net  
www.elchurra.com



C/ Benito Pérez Galdós, 1. 14001.  
Córdoba.

Teléfono:  
957940333

angelsanchez@  
latabernadealmodovar.com  
www.latabernadealmodobar.com



C/ Padilla, 1. Alora. Málaga.

Teléfono:  
952 49 83 91

restuarantecasaabilio@hotmail.com  
www.restaurantecasaabilio.com



**Miércoles 16**

Iniciaremos el paseílo...

**Restaurante Blanca Brisa**

Raviolis crujientes de carrillada de añejo con caldo de garbanzos y zanahoria.

**Restaurante El Doncel**

Solomillo de novillo al carbón, boniato y sus cenizas.

**Restaurante Casa Dirección**

Jarrete de res brava asado con espuma de patata trufada.

**Restaurante Casa Miguel**

Albóndigas de toro bravo con boletus.

Y nos doblaremos y templaremos con mando y poderío...

**Restaurante Terraza Carmona**

“Revolera” de entrecot de utrero relleno de hortalizas almerienses, foie y salsa española con níscalos.

**Postre**

Tarta de queso de cabra, albero de frutos rojos y helado de tres chocolates.

**Rociaremos el albero...**

Tío Pepe en rama – Vermú Petroni – Cerveza Mahou – Agua Lanjarón – Mi Lugar (Bodegas Queirón) – Ginebra Zaut – Licores Ruavieja - Café La Caribeña.

**56,50€ IVA incluido**

El menú se servirá en almuerzo. Bebidas y licores incluidos



**EL TORO BRAVO  
EN LA COCINA**

**26º JORNADAS  
GASTRONÓMICAS**



**Jueves 17**

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

**Restaurante La Costa**

Molleja de ajo blanco glaseada y boniato.

**Restaurante El Conjuero**

“Chicuelina” de tres aperitivos: ostras, holandesa y jugo de toro. Croquetas de chuleta de eral a la brasa. Y Tartar de res brava con bearnesa de anguila.

**Restaurante El Espigón**

Redaño de cola de novillo al Pedro Ximenez con ciruelas.

**Restaurante Taberna de Almodóvar**

Rabo de toro a la Cordobesa.

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

**Restaurante Terraza Carmona**

Timbal de morcillo de cuatreño asado, a baja temperatura, con salsa de boletus y castañas.

**Postre**

Dulce “brindis” por el 75 Aniversario de Terraza Carmona.

**Mojaremos los trastos con...**

Tío Pepe en rama – Convento San Francisco crianza  
– Vermú Petroni - Viña Salceda Reserva – Cerveza  
Cruzcampo – Agua Lanjarón – Cava Joan Raventós –  
Ginebra Bruni – Licores Ruavieja – Café La Caribeña.

**56,50€ IVA incluido**

El menú se servirá en almuerzo. Bebidas y licores incluidos



**EL TORO BRAVO  
EN LA COCINA**

**26º JORNADAS  
GASTRONÓMICAS**



**Viernes 18**

Recibiremos, a puerta gayola...

### **Restaurante Casa Rafael**

Terrina de novillo de grana y oro.

### **Restaurante El capricho de los Torres**

Ensalada de toro de lidia en escabeche a la Toledana.

### **Restaurante El Churra**

Chamón de res brava a baja temperatura con crema de calabaza Totanera.

### **Restaurante Casa Abilio**

“Una tarde de tiente en la dehesa”, steak tartar trufado de novillo de lidia en tempura sobre mahonesa de especias, tierra y velo de remolacha.

Y seguiremos con unos naturales de...

### **Restaurante Terraza Carmona**

Entraña de eral confitada en AOVE y aromáticas con espárragos, jamón ibérico y reducción de su jugo.

Postre elaborado por “El capricho de los Torres”

Brounie de pistacho, helado de chocolate y nutella de pistacho.

La plaza estará convenientemente regada...

Tío Pepe en rama – Cerveza Amstel Oro – Agua Lanjarón  
– Vermú Petroni – Rioja Allende crianza – Limoncello  
Villamasa – Licores Ruavieja - Cava Torelló – Café La  
Caribeña.

**56,50€ IVA incluido**

El menú se servirá en almuerzo. Bebidas y licores incluidos



**EL TORO BRAVO  
EN LA COCINA**

**26º JORNADAS  
GASTRONÓMICAS**



# 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 2019

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

## XXIV TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2022

"Triunfador de la feria": Emilio Justo  
"Trayectoria ejemplar": D. José Manuel Garcia  
Cervero. JERE  
"Mejor faena Festejo julio 2022": Jesús Almería  
"Mejor toreo a caballo": Diego Ventura  
"Mención especial": Tauromaral S.L.





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.



Primer restaurante  
en adherirse a la  
marca de calidad  
SABORES ALMERÍA.



PREMIO  
ASEMPAL  
2019.

**Asociaciones a las  
que pertenecemos:**



Colaboran:



BRUNI



Terraza Carmona colabora con:



Guía Repsol Reconocido con 1 Sol Repsol desde 2004.



Distintivo de calidad Categoría Oro en hostelería y restauración



Premio Nacional Alimentos de España a la Restauración XXIII Edición



Premio Asempal Excelencia Gastronómica 2019

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



PLATA CUIDADO SERVICIOS

