

"con permiso de la autoridad y si el tiempo no lo impide"

XVII Jornadas Gastronómicas

El toro bravo en la cocina

Del 15 al 18 de noviembre de 2011



Terraza Carmona, restaurante galardonado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino con el "Premio Alimentos de España a la Restauración" en su XXIII Edición en 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:

CÁDIZ:

- “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)
- “AZABACHE” (Huelva)

CORDOBA:

- “ALMUDAINA” (Córdoba)
- “EL CHURRASCO” (Córdoba)
- “HOSPEDERIA 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)
- “SANTA ISABEL-HOTEL SANTA ISABEL” (Albacete)

TOLEDO:

- “LOS CUATRO TIEMPOS” (Toledo)

MADRID:

- “EL MOLINO” (Aljete)
- “ABACERIA DE LA VILLA” (Madrid)
- “MESON 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 MÁGULLO” (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)

MURCIA:

- “LOS CHURRASCOS” (El Algar, Cartagena - Murcia)

INTERNACIONALES:**EUROPA:****FRANCIA:**

- “LA SEGALIERE” (Cajarc)

INGLATERRA:

- “ELIZABETH II” (Manchester)

PORTUGAL:

- “MÉSTRE ANDRÉ” (Samora Coreira)

ALEMANIA:

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

AMÉRICA:**MÉXICO:**

- “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)

PERÚ:

- “CASA BLANCA” (Chivay Caylloma - Arequipa)

ASIA:

- “THE WESTIN TOKIO” (Tokio – JAPÓN)

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

¡VA POR USTEDES!





Antonio Zapata

EL TORO DE VERA

Supongamos —y ya sé que es mucho suponer que en Andalucía se prohibieran las corridas de toros como en Cataluña. Pues, igual que los políticos catalanes han salvado de la prohibición al “toro de la sogá”, aquí habría que salvar al “toro de Vera”, es decir al toro que se cocina en Terraza Carmona cada año desde hace ya tres lustros y pico. Porque esto sí que es cultura popular y de la otra. Y porque se encuadra en una especie de reivindicación de los grandes sabores. ¡Ay, los sabores de antes!, que decía un anuncio de huevos. La carne y la cocina del toro están en la línea de la caza, las aves criadas al aire libre, el pescado recién pescado —en alta mar o en el rebalaje- las trufas o los guisos invernales. Porque ya hay demasiada gente que rechaza los sabores intensos: “este pollo tiene mucho gusto a pollo” ¿A qué querrán que tenga gusto? ¿A plástico y pienso sintético?

La cocina de las carnes bien criadas, los grandes guisos, las salsas, son también cocina fusión. No la fusión de la que se habla ahora, una mezcla de alimentos, aliños y técnicas de diversas partes del mundo, sino la fusión de aromas y texturas que proporciona la cocina a fuego lento, sabia y ancestral. Para seguir con su tradición, vienen este año una serie de expertos en esa fusión: Virrey Palafox, el soriano rey de las fiestas de matanza, las setas y la caza; el Mesón Casas Colgadas-Figón de Huécar, dos conquenses en uno, especialista en la cocina manchega; el siempre renovado clásico de la cocina cordobesa Bodegas Campos y el venezolano Camino Real, de Caracas, maestro en las carnes de las grandes reses. Y, el anfitrión, que poco antes de presentar este lucido programa, acaba de salir a hombros de nuevo, esta vez en Madrid, donde ha recibido del Ministerio correspondiente el premio Alimentos de España en la categoría “A la restauración” en su XXIII edición (2010). Pasen esta página y saliven con los menús que nos ofrecen estos maestros. Suerte y al toro. Que no es una mona precisamente.

Antonio Zapata





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

XVII
JORNADAS
GASTRONÓMICAS
“EL TORO BRAVO
EN LA COCINA”

MARTES 15 NOVIEMBRE 2011

Extraordinario acontecimiento gastronómico

MESÓN

CASAS COLGADAS
FIGÓN DE HUÉCAR

CUENCA

&

RESTAURANTE
CAMINO REAL
CARACAS (VENEZUELA)

&

TERRAZA CARMONA
VERA (ALMERÍA)

MIÉRCOLES 16 NOVIEMBRE 2011

Fabuloso Festival gastronómico

RESTAURANTE

BODEGAS CAMPOS

CÓRDOBA

&

RESTAURANTE
CAMINO REAL
CARACAS (VENEZUELA)

&

TERRAZA CARMONA
VERA (ALMERÍA)

JUEVES 17 NOVIEMBRE 2011

Colosal Recital Culinario

RESTAURANTE

VIRREY PALAFOX

EL BURGO DE OSMA (SORIA)

&

RESTAURANTE
CAMINO REAL
CARACAS (VENEZUELA)

&

TERRAZA CARMONA
VERA (ALMERÍA)

VIERNES 18 NOVIEMBRE 2011

Sensacional acontecimiento gastronómico

RESTAURANTE

CAMINO REAL

CARACAS (VENEZUELA)

&

RESTAURANTE

TERRAZA CARMONA

VERA (ALMERÍA)

*Acompañados de sus correspondientes Viandas y Buen Hacer

JUEVES

10 NOVIEMBRE 2011

“CENA CÓCTEL – DEGUSTACIÓN”
PRESENTACIÓN DE LAS
XVII JORNADAS GASTRONÓMICAS
“EL TORO BRAVO EN LA COCINA”

TERRAZA CARMONA

MENÚ DEGUSTACIÓN

RECIBIREMOS A PORTAGAYOLA CON...
BOCADITOS DE PATÉ DE JARRETE DE UTRERO
AL ACEITE DE TRUFA

PASAREMOS Y TANTEAREMOS POR AMBOS
LADOS CON UNOS...

CUCHARITAS DE “ENSALA ASÁ” CON LANCES
DE AGUJA DE TORO GUISADA

Y UNOS...

“COSOS” DE PIPIRRANA DE REDONDO
CONFITADO

OFRECEREMOS DE PODER A PODER UNAS
SABROSAS...

CIRCULARES DE TORTILLA ESPAÑOLA Y
PAPADA DE ERAL

CON UN GRACIOSO QUITE POR CHICUELINAS
Y NAVARRAS LIGAREMOS LA...

CECINA DE RES BRAVA CON TOMATE RAF
Y BANDERILLAS DE QUESO MANCHEGO

Y LAS...

CUÑAS DE EMPANADA CON FRITADA DE
TAPA DE CINQUEÑO.



SALTAREMOS A LOS MEDIOS PARA BRINDAR
A TODOS USTEDES...

TORTITAS DE RABO DE TORO CON JAMÓN
IBÉRICO Y BOLETUS.

Y UNOS...

CANUTILLOS DE MOLLEJAS DE AÑOJO
SALTEADAS, BECHAMEL Y MAIZ DULCE.

“AYUDAREMOS POR ALTO” A SU ESTOMAGO
CON UNOS DELICIOSOS...

REHILETES DE LOMO DE NOVILLO Y
CALABACIN A LA PIEDRA.

ANIMAREMOS EL TRASTEADO CON UN
PASODOBLE DE...

EMPEDRAO CON JUDIAS VERDES Y JULIANA
DE COSTILLAR DE ERAL ASADO.

... Y PARA TERMINAR NOS PERFILAREMOS EN
CORTO, SENALAREMOS EN “TODO LO ALTO”
E INTENTAREMOS PASAR EL FIELATO DE SU
EXIGENCIA CULINARIA CON UN SUCULENTO
POSTRE QUE ESPEREMOS LES HAGA
TAMBALEARSE DE GUSTO UNA VEZ
PROBADO “HASTA LA BOLA”

“DULCES RECUERDOS” DE LOS POSTRES
TAURINOS DE TERRAZA CARMONA.

Suerte y.....”al plato”





Casas Colgadas Figón de Huécar



Pedro Torres con su familia inauguró en 1965 el Mesón Casas Colgadas y en 1967 el "Figón de Pedro" en la ciudad de Cuenca .

H o m b r e apasionado por la cocina y su tierra lleva hasta sus mesas una cocina actualizada pero auténtica del recetario del Quijote y Castilla la Mancha. En la andadura de sus restaurantes organiza numerosos premios nacionales (Tormo de Oro) y S e m a n a s Gastronómicas.



Cuenta en su haber con Premios Nacionales e Internacionales; Medalla de plata y bronce al Merito

Turístico, Premio Nacional de Gastronomía, Empresario del año. Medalla de plata de la FERH. Medalla de Plata Nacional al merito al trabajo. Fundador de la Academia de Gastronomía de Castilla la Mancha. Garbanzo de plata de Nueva York. Mejor empresario de Cámara Comercio. Primer Premio Castilla La Mancha.

El restaurante "Mesón Casas Colgadas" está ubicado en casco antiguo de ciudad en interior conocidísimas Casas Colgadas, emblema de ciudad de Cuenca, con bellísimas vistas sobre la Hoz del Huécar.

El restaurante "Figón del Huécar" también se asoma sobre esta maravillosa Hoz y cuenta en sus salones con una preciosa panorámica del casco viejo. Hace años fue la residencia del cantante José Luis Perales. Es el restaurante sucesor de la casa familiar el "Figón de Pedro", actualmente regentado por su hija Mercedes Torres. En su corta andadura cuenta con premios de Castilla la Mancha de Cocina Creativa y New York Times, así como colaboraciones especiales con Escuelas de Hostelería de Argentina y Perú.



C/ Ronda de Julián Romero, 6 - Cuenca • Telf.: 969 240 062



TERRAZA CARMONA

Vera

Martes   Noviembre, 2011

Fabuloso Festival Gastronómico



Menú Degustación



ABRIREMOS LA PLAZA CON...

**RESTAURANTE "CAMINO REAL".
CARACAS (VENEZUELA)**

Sancocho venezolano con cachitos de res brava.

"TERRAZA CARMONA"

Ensalada de pimientos tricolor con canelones de redondo de cuatroño en orza.

Y CUAJAREMOS UNA BUENA FAENA EN LOS MEDIOS...

RESTAURANTE CASAS COLGADAS-FIGÓN DE HUÉCAR

Mousse de pisto manchego con virutas de cecina de toro.

Timbal de berenjena "grana y oro" con cangrejo de río y buñuelo de morteruelo con utrero y caza.

Carrillera de novillo estofadas con juliana de patatas y setas de temporada.

Delicia de chocolate "Sol y Sombra"

SENTAREMOS LAS ZAPATILLAS EN LA ARENA CON...

Manzanilla Papyrusa * Martinez Lacuesta crianza

Cerveza Mahou * Agua Lanjaron

Orujos Mar de Frades * Ginebra Bloom

Caballero 10 * Ron Abuelo

Café La Caribeña

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





BODEGAS CAMPOS

ESTE ESTABLECIMIENTO FUE FUNDADO POR DOMINGO CAMPOS EN 1908.

BODEGAS CAMPOS, UBICADO EN EL BARRIO DE LA AXERQUIA, SE HA CONVERTIDO EN UNOS DE LOS REFERENTE DE LA CULTURA, EL ARTE Y LA VIDA SOCIAL CORDOBESA. EL COMPLEJO SE ENCUENTRA EN MEDIO DE UN CONJUNTO ARQUITECTÓNICO QUE DATA DE 1706 Y QUE HA SIDO RECUPERADO, EN PARTE, GRACIAS AL NEGOCIO FAMILIAR.

HOY BODEGAS CAMPOS ES UN RESTAURANTE DE PRESTIGIO, DONDE LOS NUEVOS PLATOS SE INCORPORAN A SUS CARACTERÍSTICOS Y RECONOCIDOS GUISOS; DONDE SUS LABERÍNTICOS SALONES PRIVADOS SE MEZCLAN CON EL AROMA DE LA TABERNA; Y DONDE LAS VISITAS DE PERSONAJES ILUSTRES CONVIVEN CON LAS REUNIONES Y CELEBRACIONES DE LAS FAMILIAS CORDOBESAS O DE LOS VISITANTES Y TURISTAS QUE CADA DÍA RECORREN LA CIUDAD.



BC
FUNDADA EN 1908

TERRAZA CARMONA

Vera

Miércoles 1 6 Noviembre, 2011

Fabuloso Festival Gastronómico



Menú Degustación



INICIAREMOS EL PASEILLO...

**RESTAURANTE "CAMINO REAL".
CARACAS (VENEZUELA)**

Arepas rellenas de toro de lidia con salsa criolla.

"TERRAZA CARMONA"

Arroz caldoso de lomo de burél con estoque de
verduras del Bajo Almanzora.

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

**RESTAURANTE
BODEGAS CAMPOS**

Untable de toro de lidia y foie.

Roast Beef de novillo con salsa tare.

Timbal de rabo de toro con cremoso de patata y
filamentos de yuca.

Emulsión de tocino de cielo, gelée de pasión y helado
de yogurt.

ROCIAREMOS EL ALBERO...

Manzanilla Solar * Conde de San Cristobal Crianza

Cerveza Estrella Levante * Agua Lanjarón

Orujos Mar de Frades * Ginebra Master's

Elixir de Ron Siboney 34 * Caballero 10

Ron Abuelo * Café La Caribeña

PRECIO: 48 € + 8% IVA.

EL MENÚ SERÁ SERVIDO EN ALMUERZOS





Virrey Palafox



Aunque el actual Restaurante Virrey Palafox abre sus puertas en 1970, ya desde 1953 parte de su equipo había tenido relación con la hostelería en diferentes establecimientos de las provincias de Segovia y Burgos.

En las ediciones de 1973 y 1975 es seleccionado para regentar el Pabellón de Soria de la Feria del Campo, exposición de carácter bianual que se celebraba en Madrid en la actual Casa de Campo.

Es miembro de las más prestigiosas asociaciones gastronómicas: Restaurantes de Buena Mesa, Maestros de Cocina de Castilla y León, Eurotoques, etc. Ha participado en numerosos concursos siendo ganador del Primer Concurso Internacional de Fideguá de Gandía y el Primer Premio Madrid Fusión a la Mejor Tapa del año 2006. También ha sido convocado para numerosas demostraciones gastronómicas por toda nuestra geografía colaborando con restaurantes de prestigio y las más importantes cadenas hoteleras.

En 1975 crea las Jornadas Rito Gastronómicas de la Matanza. De estas jornadas han sido pregoneros personajes tan ilustres como Fernando Sánchez Dragó, Chummy Chumez, Camilo José Cela, Luis del Olmo o Rafael Ansón pregonero en esta última edición. La importancia de estas jornadas fue reconocida con su declaración como fiesta de interés turístico por parte del Ministerio de Turismo en 1992.



Ha participado, de la mano de Turespaña, Excal y la Junta de Castilla y León en numerosas demostraciones gastronómicas por Europa, América del Norte y del Sur, y Asia (EE.UU., Argentina, México, Reino Unido, Singapur, Vietnam, Turquía, Croacia, Italia, Bélgica, etc.). Algunos de estos viajes contaron con el patrocinio de empresas como Freixenet, American Airlines, o la cadena hotelera Westin.

En 2010 participó, dentro de los actos celebrados con motivo de la Expo Shanghai 2010, en las jornadas gastronómicas celebradas en el Gran Hotel Meliá Shanghai en representación de Castilla y León.

Entre sus distinciones destacan la Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo, el Premio Alimentos de España al Mejor Restaurante en el Ámbito Rural, Premio a la Seguridad Alimentaria entregado por FERH, el Premio de la Fundación Cándido a la Promoción Turística, el Blasón de Turismo de Castilla y León, CECAL de Oro, Premio Fundación Cándido, etc.

Pero lo más destacado de la empresa Virrey Palafox es su carácter familiar en la que la implicación de cada miembro es total así como su equipo joven y dinámico.

Esta distinción supone un reto de superación para todos.



TERRAZA CARMONA

Vera

Jueves   Noviembre, 2011

Fabuloso Festival Gastronómico



Menú Degustación



SALTAREMOS A LA ARENA CON...

**RESTAURANTE "CAMINO REAL".
CARACAS (VENEZUELA)**

Sancocho venezolano con cachitos de res brava.

"TERRAZA CARMONA"

Pipirrana almeriense con falda e hígado de añojo
confitado en aceite de arbequina y romero.

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

RESTAURANTE VIRREY PALAFOX

Torreznos del Alma.

Pan Manchado con Huevo Cocinado a Baja
Temperatura, Foie y Trufa de Soria.

Arroz Cremoso de Manita y Morros de Toro con
Bacalao.

Rabo de Toro al Aroma de Regaliz con Boletus y
Tocino de Leche (Tostón).

Pastel de Chocolate y Café con Dulce de Caramelo
y Helado de Avellana.

Chupito de Licor de Cantharellus.

MOJAREMOS LOS TRASTOS CON...

Manzanilla Papirusa * Ramón Bilbao Crianza

Cerveza Cruzcampo * Agua Lanjarón

Orujos Mar de Frades * Limoncello Marina di Sorrento

Ginebra Bloom * Tónica Britvic

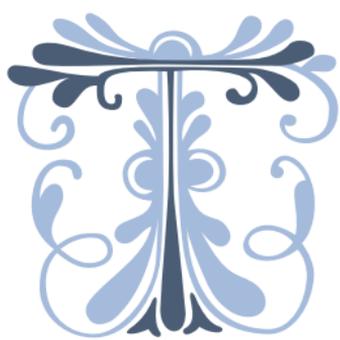
Caballero 10 * Ron Abuelo

Café La Caribeña

PRECIO: 48 € + 8% IVA.

EL MENÚ SERÁ SERVIDO EN ALMUERZOS





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 agradecer a sus clientes.



Berlín, etc. y por toda España, invitada por organismos oficiales e instituciones, para dar a conocer la rica y variada Gastronomía Almeriense.

Así mismo, sus Jornadas Gastronómicas de "El Toro Bravo en la cocina", tras sus XVI ediciones, dan fe de su constante interés por la "Fiesta Nacional" y la "Cocina Española".

Recientemente galardonados por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino con el "PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA RESTAURACIÓN" en su XXIII edición, correspondiente al año 2010. Además del 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

Viernes   Noviembre, 2011

Fabuloso Festival Gastronómico



Menú Degustación



INICIAREMOS EL TRASTEEO...

RESTAURANTE "CAMINO REAL". CARACAS (VENEZUELA)

Arepas rellenas de toro de lidia con salsa criolla.
Sancocho venezolano con cachitos de res brava.

Y SEGUIREMOS CON UNA VALIENTE
ACTUACIÓN...

"TERRAZA CARMONA"

Crema fría de tomates almerienses con huevo de
codorniz y lascas de babilla rustida.

Tortita crujiente de cinqueño con cebolla caramelizada,
parmesano y rúcula de pan de cristal.

Alcachofa del entorno rellena de pisto de morcillo
con medios de jugo de rabo de eral y tercio de geleé
de calabaza.

Solomillo de becerro de tientas relleno de jamón de
Serón, espárragos y foie sobre revolera de calabacín
y boletus.

"Plaza" hojaldrada con "trasteos" de crema, chocolate
y frutas de temporada.

LA PLAZA ESTRÁ CONVENIENTEMENTE
REGADA...

Manzanilla La Guita * Tamaral Crianza
Cerveza Estrella Levante * Agua Lanjarón
Orujos Mar de Frades * Ginebra London nº0
Caballero 10 * Ron Abuelo
Café La Caribeña

PRECIO: 48 € + 8% IVA.

EL MENÚ SERÁ SERVIDO EN ALMUERZOS





Camino Real



La gastronomía de Venezuela es muy variada, y viene derivada de la mezcla de los alimentos europeos (España, Italia, Francia y Portugal) e indígenas, tal como su etnia.



En su conjunto ha recibido influencias notables de la gastronomía mediterránea. Quizás el plato más conocido es la arepa, que se utiliza principalmente como acompañante de otros platos o rellena de otros alimentos. Otros platos muy conocidos también son el pabellón criollo, la hallaca, el sancocho, la carne a la parrilla, el asado negro, el mondongo, la cachapa y el pollo en brasas.





ESTOS PLATOS REGIONALES SON SEÑAS DE IDENTIDAD DE SU COCINA Y SE ENCUENTRAN EN ESTE BONITO LUGAR Y PRESENTADOS EN SU RESTAURANTE POR D. CARLOS CAMPOS Y SU BUEN EQUIPO DE COCINA Y SALA.

CON LA CONCEPCIÓN DE PASAR UN DIA GRATAMENTE DIFERENTE, EN FAMILIA O CON LOS AMIGOS SE FUNDA CAMINO REAL. RODEADO DE LA MEJOR VISTA DE LOS VALLES DEL TUY.

DISFRUTARA DE UN SABROSO DÍA DE PISCINA, PASEOS A CABALLO, BOLAS CRIOLLAS, JUEGOS DE MESA, HOSPEDAJE Y TODA LA DIVERSIÓN NATURAL PARA SUS HIJOS.

EVENTOS CORPORATIVOS O FAMILIARES

- En el área del Restaurante para un máximo de 200 personas.
- En el Mirador para un máximo de 40 personas.
- En el área de la Piscina para un máximo 100 personas.





TERRAZA
CARMONA
HOTEL RESTAURANTE



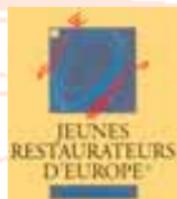
*1ª Gala del Turismo de Almería
Premio por el Fomento del Turismo*



I Premio Andaluz de Cocina
GastroSur 97



PREMIO NACIONAL
ANDALUCIA DE TURISMO 98





**PREMIO NACIONAL
ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA RESTAURACIÓN
XXIII EDICIÓN, AÑO 2010**



TERRAZA
CARMONA
HOTEL RESTAURANTE



H / AL / 00423

CIUDAD

C/. Del Mar, 1 - 04620 VERA (Almería)

Tlf.: 950 39 07 60 - Fax: 950 39 13 14

terrazacarmona@terrazacarmona.com - www.terrazacarmona.com



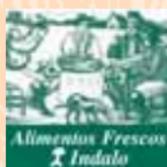
JUNTA DE ANDALUCIA

Consejería de Turismo y Deporte



**Excma. Diputación
Provincial de Almería**

COLABORAN:



Club de Vinos Alborán, S.L.

