



EL 14 Y 15 DE NOVIEMBRE 2024
TOROS BRAVO
EN LA **COCINA**
28 JORNADAS GASTRONÓMICAS

12 TOROS DE LIDIA PARA 12 HORTALIZAS ALMERIENSES



NUESTRO MÁS SINCERO AGRADECIMIENTO A TODAS LAS PERSONAS QUE HAN CONTRIBUIDO AL ÉXITO Y PRESTIGIO DE ESTAS JORNADAS.

NOS HAN HONRRADO CON SU PRESENCIA EN TERRAZA CARMONA RESTAURANTES Y HOTELES COMO:



NACIONALES:

ANDALUCIA:

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).
- "EL ROQUEO" (Conil de la Frontera).
- "CASA MIGUEL" (San Fernando).

GRANADA:

- "RUTA DEL VELETA" (Cenes de la Vega).
- "LAS TINAJAS" (Granada).
- "EL BURLADERO" (Granada).
- "EL CONJURO" (Calahonda).

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).
- "EL ESPIGÓN" (Sevilla).

HUELVA:

- "LAS CANDELAS" (Huelva).
- "AZABACHE" (Huelva).
- "CASA RUFINO" (Isla Cristina).
- "CASA DIRECCIÓN" (Valverde del Camino).

CÓRDOBA:

- "ALMUDAINA" (Córdoba).

- "EL CHURRASCO" (Córdoba).
- "HOSPEDERIA DE SAN FRANCISCO" (Palma del Río).
- "BODEGAS CAMPOS" (Córdoba).
- "DELFIN DELICATESSEN CATERING" (Palma del Río).
- "EL CABALLO ROJO" (Córdoba).
- "TABERNA ALMODÓVAR" (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" -Vincici Selección Posada del Patio- (Málaga).
- "CASA ABILIO" (Álora).

ALMERÍA:

- "HOTEL CATEDRAL" (Almería).
- "HOTEL ENVIA GOLF" (Vicar).
- "LAS ERAS ANTONIO GAZQUEZ" (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).
- "BLANCA BRISA" (Cabo de Gata).
- "LA COSTA" (El Ejido).
- "CASA RAFAEL" (Huércal de Almería).

COMUNIDAD VALENCIANA:

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).
“EL CAPRICHIO DE LOS TORRES” (Villacañas).

CUENCA:

“CASAS COLGADAS – FIGÓN DE HUÉCAR” (Cuenca).

GUADALAJARA:

“EL DONCEL” (Sigüenza).

CIUDAD REAL:

“EL BODEGÓN” (Daimiel).

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 MAGULLO” (La Lastrilla).
“JULIÁN DUQUE” (Segovia).
“MESÓN CANDIDO” (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:

PONTEVEDRA:

“CASA SOLLA” (San Salvador de Poío).

A CORUÑA:

“A ESTACIÓN” (Cambre).

EXTREMADURA:

BADAJOS:

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

MURCIA:

“LOS CHURRASCOS” (El Algar, Cartagena).
“EL REFUGIO DE JUANFRAN” (Águilas).
“EL CHURRA” (Murcia).

CEUTA:

“EL REFECTORIO”.

INTERNACIONALES:

EUROPA:

FRANCIA: “LA SEGALIERE” (Cajarc).

INGLATERRA: “ELIZABETH II” (Manchester).

PORTUGAL: “MÉSTRE ANDRÉ” (Samora Coreira).

ALEMANIA: “RESTAURANTE MADRID”, HOTEL MELIÀ BERLÍN (Berlín).

ESLOVAQUIA: “TORRE BÀSTA” (Presov).

ITALIA: “LA TORRE” (Ozieri, Cerdeña).

AMÉRICA:

MÉXICO:

“LA HERENCIA” (Queretero).

“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 WESTIN TOKIO” (Tokio).



EL 14 Y 15 DE NOVIEMBRE 2024
TORO BRAVO
EN LA **COCINA**

28 JORNADAS GASTRONÓMICAS

UN SUCULENTO
"MANO A MANO"
CON CARNE
ECOLÓGICA Y LOS
MEJORES FRUTOS
DE NUESTRA
"HUERTA DE
EUROPA".



12 TOROS DE LIDIA PARA 12 HORTALIZAS ALMERIENSES

Tras el **éxito** de la edición anterior, Terraza Carmona vuelve a "encerrarse en los fogones" y pondrá en valor una vez más, la calidad de:

- **La carne de toro de lidia**, ya que su excelencia radica en su crianza, en plena libertad, de forma sostenible a base de pastos y materias primas naturales. Procede de una raza 100% autóctona y de ganadería ecológica.
- **Las hortalizas, verduras y frutas de Almería**, fruto de un cuidadoso cultivo, respetuoso con el medio ambiente donde prima la calidad de producto y la sostenibilidad, tanto en producciones en campo abierto como en los excelentes invernaderos solares, ejemplo para toda Europa.

RESPECTO A LA TRADICIÓN:



Desde Vera, pasando por Alemania, Bélgica, Holanda, 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 78 años y tres generaciones de la Familia Carmona, así lo manifiestan.





EL TORO BRAVO COMO PROTAGONISTA

Los que amamos este bonito y apasionante mundo del Arte Culinario nunca podremos estar lo suficientemente agradecidos a la familia Carmona - Baraza por el trabajo constante y continuo que, desde hace muchos años, han dedicado y dedican a los fogones; contribuyendo así a que la gastronomía almeriense en particular y andaluza en general se haya situado entre las mejores de todo el país. Una buena muestra de esa gran labor la tenemos en esta Jornada Gastronómica en la que "EL TORO BRAVO EN LA COCINA" es el gran protagonista. Un evento —por cierto, el único de cuantos se celebran en España dedicado al toro de lidia— con el cual todos los años por estas fechas, y ya van 28, se demuestra y se pone en valor esa sinergia maravillosa que existe entre la tauromaquia y la gastronomía, con especialidades que, al igual que en las pasadas 27 ediciones, en esta vigesimosexta se pondrá de manifiesto la gran importancia que tienen esos "fogones del toro" en la culinaria española.

Y este año, mi querido amigo y compañero en estos menesteres de la coquinaria, el gran chef Antonio Carmona, junto con su insuperable equipo de cocina, se encerrará esos días, sin más espada en el cartel, en su "laboratorio gastronómico" de donde saldrán esas exquisiteces en forma de platos, obra de un verdadero artesano, como nos tiene acostumbrados con esa inconmensurable cocina heredada de su madre Manola, una señora encantadora a la que le tengo una gran estima.

Platos que disfrutaremos saboreando en el comedor de esta casa, dirigido magistralmente por ese otro excelso profesional de la hostelería como es mi también querido amigo Gines Carmona, quien junto a su equipo de sala hará que esas jornadas gastronómicas se conviertan en un auténtico espectáculo culinario de primer nivel, como lo ha sido en las ediciones anteriores gracias a la apuesta firme y decidida de esta gran familia de auténticos hosteleros de raza, siguiendo esa estela de don Antonio Carmona que, aunque lamentablemente ya no está entre nosotros, sí perdura y perdurará en nuestro recuerdo.

Gracias por haberme encomendado la grata labor de prologar esta publicación, anunciando este magno acontecimiento gastronómico del presente año con este humilde y modesto texto, escrito desde el corazón con el gran cariño y afecto que le tengo a esta entrañable familia.

¡¡Feliz jornada y que haya alivio!!

Pepe Oneto. (San Fernando, Cádiz).

Premio Nacional al Mejor Crítico Gastronómico del año 2005.

Premio Internacional de Literatura Gastronómica GOURMAND.

Comunicador gastronómico en radio, televisión, prensa escrita e internet.

Presidente de la Federación Andaluza de Cofradías y Asociaciones Gastronómicas (FECOAN).

MENÚ DEGUSTACIÓN

JUEVES 14

INICIAREMOS EL PASEÍLLO...

Tarrito de berenjena asada con tomate raf, apio, nabo, aguja de eral confitada, rúcula y lascas de foie.

“Molinete” de lengua de ajo escabechada, pepino y brotes tiernos sobre carpaccio de lomo bajo y emulsión de ajo negro y AOVE.

PASAREMOS Y TANTEAREMOS POR AMBOS LADOS CON UNAS...

Albondiguillas de cadera de becerro de tientas en hoja de col, judías verdes y pistachos.

Tortillitas de picaña de novillo braseada y acelga roja.

OFRECEREMOS DE PODER A PODER...

Zucchini amarillo y verde relleno de costillar de res brava asado al tomillo-limón sobre parmentier violeta.

CON UN ELEGANTE QUITE POR CHICUELINAS LIGAREMOS...

Gurullos con falda de toro de lidia, alcachofas tiernas y tirabeques.

SEGUIREMOS CON UNOS NATURALES...

Rehilete de solomillo de utrero con pimiento California, tomate lobello a la parrilla y salsa de boletus.

PARA TERMINAR LA FAENA...

“Brindis” de naranjas y uvas de Almería con chocolates en texturas.

LA PLAZA ESTARÁ CONVENIENTEMENTE REGADA...

Beronia crianza (Rioja) - Cerveza Amstel Oro -
Licores Villa Masa - Café La Caribeña
- Agua Lanjarón.

El menú se servirá en almuerzo.
Bebidas y licores incluidos).

63,50 € IVA INCLUIDO.



MENÚ DEGUSTACIÓN

VIERNES 15

SALTAREMOS A LA ARENA CON...

Pimiento sweet Palermo chocolate relleno de ensaladilla con redondo de toro en orza y repollo al pimentón.

Tostas de pan al curry con revoltillo de lomo alto de utrero a la parrilla, espinacas y guisantes lágrima.

TEMPLAREMOS CON MAESTRÍA...

Roscos de morrillo y llana de vaquilla confitados y acelgas sobre virutas de calabacín y perlas de tomate.

Milhojas de berenjenas con cachitos de hígado de añejo al ajo negro, tomate bárbaro y jamón ibérico.

Y CUAJAREMOS UNA BUENA FAENA EN LOS MEDIOS...

Yemas de flor de calabaza (bínu) al AOVE y carrillada de cuatroño al vino tinto de Laujar.

ANIMAREMOS EL TRASTEO CON UN PASODOBLE DE...

Potaje almeriense de verduras de otoño, legumbres y espaldilla de toro de lidia al hinojo.

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

“Clarines y timbales” de rabo de toro estofado con hortalizas de raíz al aroma de trufas y castañas.

PARA TERMINAR LA FAENA...

Bavaroise de papaya con bizcocho borracho de cacao y granadas sobre albero de vainilla y almendras.

ROCIAREMOS EL ALBERO...

Previus de neptis (Ribera del Duero)
- Cerveza Mahou 5 estrellas y Mahou sin filtrar –
Licores Villa Masa – Café La Caribeña
– Agua Lanjarón.

El menú se servirá en almuerzo.
Bebidas y licores incluidos.

63,50 € IVA INCLUIDO.





ASOCIACIONES A LAS QUE PERTENECEMOS:





PRIMER PREMIO ANDALUZ DE COCINA GASTROSUR 97 .



“MUSA DE LA GASTRONOMÍA” MANOLA BARAZA MUÑOZ. 2016.



PREMIO NACIONAL “ANDALUCÍA DE TURISMO 98”



“MEDALLA DE ORO”. RADIO TURISMO. 2016.



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



“ALMERÍA GOURMET”. IDEAL 2018.



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



PRIMER RESTAURANTE EN ADHERIRSE A LA MARCA DE CALIDAD “SABORES ALMERÍA”.



LA VOZ DE ALMERIA. 2010.



PREMIO ASEMPAL 2019.



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



MICHELIN BIB GOURMAND 2024



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



1 SOL Guía Repsol 2024



IDEAL. 2013.



EMBAJADOR PERMANENTE DE LA CIUDAD DE VERA. ANTONIO CARMONA GALLARDO.1996.



PREMIO ANDALUCÍA DE TURISMO. 2014.



HIJO PREDILECTO DE LA CIUDAD DE VERA. ANTONIO CARMONA GALLARDO. 2013.



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



ESCUDE DE ORO DE LA PROVINCIA DE ALMERÍA OTORGADO POR LA EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL. MANOLA BARAZA MUÑOZ. 2024.

ISALVA
productos selectos


**distribuciones
macar s.l.**
almacén de bebidas y alimentación



Distribuciones de Bebidas
De Haro Carreño S.L.




Beronia


Makou


CINCO JOTAS
SABIDO 1974




**ARCO de
CURIEL**
BODEGAS Y VIÑEDOS

**CASTILLO
de
TABERNAS**
0,1

VILLA MASSA
PIANO DI SORRENTO • ITALIA

Terraza Carmona colabora con:



Vera
PLAYA
CIUDAD
SERVICIOS



A
Junta de Andalucía
Compañía de Agricultura,
Pesca, Agua y Desarrollo Rural


**TERRAZA
CARMONA**
HOTEL RESTAURANTE



Reconocido con
1 Sol Repsol desde 2004.


MICHELIN BIB GOURMAND
2024


Compromiso
de Calidad Turística


Distintivo de
calidad **Categoría
Oro** en hostelería
y restauración

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


Premio Asempal
Excelencia
Gastronomica 2019

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

Síguenos  