

24° JORNADAS GASTRONÓMICAS
14, 15 y 16 de noviembre de 2018

El toro bravo
en la
cocina





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).

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" (Vicar).
- "Las Eras Antonio Gázquez" (Tabernas).

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).

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 Albero" (Navarrete).

País Vasco

Vizcaya

"Bermeo – Hotel Ercilla" (Bilbao).

"Zortziko" (Bilbao).

"Currito" (Santurce).

Galicia

"Casa Solla" (San Salvador de poío – Pontevedra).

"A estación" (Cambre – A Coruña).

Extremadura

Badajoz

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

Murcia

"Los Churrascos" (El Algar, Cartagena - Murcia).

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)

"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 Westing Tokio" (Tokio).

A todos ellos nuestra felicitación.

Y a todos ustedes, el deseo de que estas Jornadas sean un regalo para su paladar.

Enrique Sánchez

El sabor del alma

Hablar de la familia Carmona, de mi queridísimo compañero de gremio Antonio y de “su Terraza”, es poner encima de la mesa un tesoro gastronómico donde no encontramos una cocina hecha para alimentar... sino para emocionar.

Podríamos comenzar a enumerar las virtudes que hacen de **Terraza Carmona** un lugar especial dentro de los lugares especiales. Pero permítanme que me quede con una: **su alma**.

Por encima de su exquisita decoración, la amabilidad y formación de su personal o el inolvidable sabor de los platos, esta familia ha sabido y conseguido impregnar su hogar culinario con el alma de su propia gente. Y ese hecho, queridos amigos, está reservado a los más grandes.

Terraza Carmona es un sueño culinario que arrancó en 1947, que ha evolucionado y ha sabido enriquecerse con el paso de los años, combinando tradición y evolución como pocos han sido capaces de hacerlo. Y para muestra, estas ya consagradas jornadas gastronómicas **“El Toro Bravo en la Cocina”**.

En estas jornadas comparte cartel con 3 grandísimos espadas culinarios sin los cuales, estoy seguro la gastronomía andaluza y

española estaría incompleta y falta de alma.

Ruta del Veleta, El Caballo Rojo y el Parador de Turismo de Mojárca. ¡Casi nada! Vayan abriendo los cerrojos porque con esta faena culinaria que nos van a brindar no hay duda que se abrirá la Puerta Grande.

Siéntese en la mismísima barrera y no pierda detalle del arte culinario del que va a ser testigo en esta incomparable rueda gastronómico de Vera. La profesionalidad, humildad y buen hacer de la familia Carmona serán los perfectos anfitriones. ¡Buen provecho!

Enrique Sánchez

“No hay amor más sincero que el amor a la comida”. (George Bernard Shaw)





24ª JORNADAS GASTRONÓMICAS
14, 15 y 16 de noviembre de 2018



Miércoles 14

Restaurante Ruta del Veleta. (Cenes de la Vega, Granada).

Junto con:

Parador Nacional de Turismo (Mojácar) y
Restaurante Terraza Carmona (Vera).

Jueves 15

Restaurante El Caballo Rojo Córdoba.

Junto con:

Parador Nacional de Turismo (Mojácar) y
Restaurante Terraza Carmona (Vera).

Viernes 16

Restaurante Terraza Carmona (Vera).

Junto con:

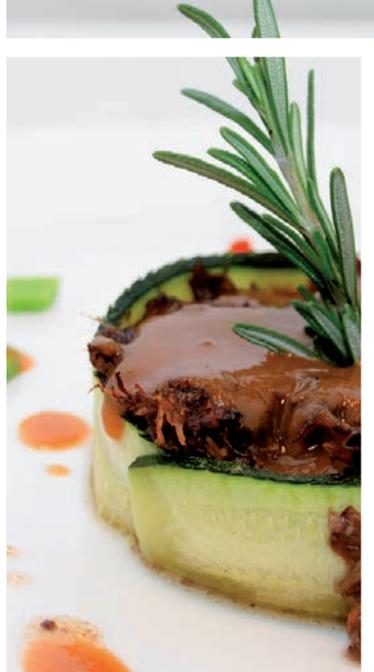
Parador Nacional de Turismo (Mojácar).





Imágenes 2017





Restaurante Ruta del Veleta



Hermanos Pedraza, sinónimo de calidad y buen gusto.

1976 es el punto de partida. La ilusión de Miguel Pedraza por convertirse en empresario de restauración propició que, en compañía de su hermano José, el restaurante Ruta del Veleta de Cenes de la Vega (Granada) cobrara vida.

Cuando todavía era un pequeño mesón, los Hermanos Pedraza ya dieron que hablar por su exquisita cocina granadina. Hoy, más de 30 años después, su alta calidad gastronómica y el excelente servicio les permite ocupar un lugar de privilegio, no sólo en el ámbito de Granada, sino en el andaluz y en el nacional. Los premios y reconocimientos recibidos dan

buena fe de todo ello.

Ruta del Veleta es un restaurante con solera. Un lugar privilegiado en el que se puede disfrutar de un ambiente cálido, señorial y regio. Próximo al nuevo acceso de la Alhambra, en Ruta del Veleta se puede disfrutar de una cocina creativa e imaginativa, en la que cobran protagonismo los productos típicos de la tierra.

A la oferta de Cenes de la Vega se sumó en 1988 un segundo restaurante en Sierra Nevada, en el edificio Bulgaria. Poco tiempo después se adentraron en la organización de eventos y celebraciones, tanto en sus propios salones como en otras localizaciones, cerrando el círculo de un servicio integral de alta cocina.



Ctra. De Sierra Nevada, 136. Cenes de la Vega (Granada).

Tfno. 958486134 - www.rutadelveleta.com



Ruta del Veleta
HERMANOS PEDRAZA

Miércoles 14



El Toro bravo en la cocina

24º JORNADAS GASTRONÓMICAS
14, 15 y 16 de noviembre de 2018

Iniciaremos el paseoillo...

Parador Nacional de Turismo (Mojácar, Almería).

Consomé con albondiguilla de torete y sus costrones.

Terraza Carmona (Vera, Almería).

Bombón líquido de crema de tomate almeriense con virutas de picaña de burel.

Y nos templaremos con mando y poderío...

Restaurante Ruta del Veleta

Bollito artesano de AOVE con picadillo de jamón ahumado de toro de lidia y emulsión de mostaza.

Lomo de novilla asado con hígado de pato, queso de cabra artesano y aceite de piñones tostado. Acompañado de pan casero de naranja y miel.

Montadito de pasta fresca con morcilla de sangre de toro reposado sobre mermelada de tomate y zanahoria.

Huevo campero cocido a baja temperatura, emulsión de patata con sus chips y velo de guiso de callos de ajojo.

Lingote de carrillera de utrero estofada, crema ligera de vegetales e hilos de arroz de boletus fritos.

Torrija de arroz con leche caramelizada, helado de chirimoya y azúcar de feria.

Sentaremos las zapatillas en la arena con...

Fino Gran Barquero - Valduero I cepa - Cerveza Mahou - Agua Lanjarón - Limoncello di Capri -
PX La Cañada - Gin Paltu - Café La Caribeña.

52,50€ IVA incluido

El menú se servirá en almuerzo. Bebidas y licores incluidos

Restaurante El Caballo Rojo



Catedral de la gastronomía cordobesa , joya de la cultura culinaria andaluza y exquisitez de una cocina con denominación de origen.

En la actualidad, María Escribano García, la tercera generación de la familia ya está presente en los distintos ámbitos de las empresas que conforman y orientan la actividad de las mismas , dándoles un sentido claro de empresa familiar, asegurando la continuidad en el esfuerzo de servir a nuestros clientes con la mayor dedicación y permitiendo afrontar nuevos retos de crecimiento.

Situado junto a la fachada principal de la Mezquita, sobre una casa de nueva construcción con la amplitud y comodidad

necesarias para atender a un público cada vez más numeroso que abarca el ámbito local, nacional e internacional, el Caballo Rojo, es objeto de atención por haber recuperado los ancestrales guisos andalusíes y por haber contribuido a su florecimiento, interpretando magistralmente recetas pretéritas que la herencia de las culturas dejó sobre nuestra tierra. Con esfuerzo, tesón y un alma inquieta ha elevado el rango de la cocina de Córdoba a las más altas cotas. Para nosotros es un reto recuperar las referencias de ese arte culinario que siempre ha sido una gloria para esta ciudad, adaptándolas a los gustos actuales y añadiendo las aportaciones e innovaciones propias que consideramos acertadas.

Ponemos todo el primor en la elaboración de platos y un cuidado exquisito en el servicio a los clientes que nos honran con su continuada presencia. Queremos que el recuerdo de unos platos deliciosos y de un servicio atento y considerado, siempre vayan unidos. Por eso realizamos cada día un gran esfuerzo para mantener nuestro nivel de calidad y prestigio.



C/ Cardenal Herrero, 28. Córdoba.
Tlf: 957 475 375
www.elcaballorojo.com
oficina@elcaballorojo.com



El toro bravo en la cocina

Jueves 15

24° JORNADAS GASTRONÓMICAS
14, 15 y 16 de noviembre de 2018

Saltaremos a la arena con...

Parador Nacional de Turismo (Mojácar, Almería).

Mini hamburguesita de res brava, pan dulce y salsa de mostaza y miel.

Terraza Carmona (Vera, Almería).

Olla de trigo almeriense con morcillo de eral, para brindar.

Y los clarines y timbales anunciarán una elegante faena...

Restaurante El Caballo Rojo

Ensalada Sefardí con taquitos de res brava.

Alcachofas a la Montillana con jugo de novillo.

Rabo de toro a la cordobesa.

Pastel de Gloria con helado de arroz con leche.

Mojaremos los trastos con...

Tío Pepe en rama - Martínez Lacuesta Crianza - Vivanco Crianza - Cerveza Cruzcampo - Agua Lanjarón - Cava Joan Raventos - Ron Brugal - Roku Gin - Café la Caribeña.

52,50€ IVA incluido

El menú se servirá en almuerzo. Bebidas y licores incluidos

Restaurante Terraza Carmona



70 años hace desde que TERRAZA CARMONA comenzara a atender a sus primeros clientes y amigos en 1947. Fué de la mano de Gines Carmona y Beatriz Gallardo, en una terraza de cine de verano donde también se celebraban verbenas y otros eventos al aire libre. Por "La Terraza" pasaron famosos artistas de ámbito nacional e internacional, dando fama y prestigio a esta casa.

Antonio Carmona Gallardo, se hace cargo del negocio muy joven y en 1980 inaugura, junto con su esposa Manola, un hotel ubicado en dicha terraza. Actualmente las instalaciones cuentan con restaurante, amplios salones para celebraciones y un hotel con categoría de tres estrellas.

La calidad y uso de ingredientes locales junto con la innovación en la cocina tradicional almeriense, son su seña de identidad. Siempre desde el respeto a los valores y buen hacer culinario heredado de sus progenitores.

La tercera generación de la Familia Carmona sigue deleitando el paladar de sus clientes con un trato sencillo, amable y respetuoso.

C/ Del Mar, 1. 04620. Vera (Almería)
Tlf: 950 39 07 60 www.terrazacarmona.com

Terraza Carmona ha abanderado la Cocina Almeriense por España y el mundo: Tokio, México, Bruselas, Ámsterdam, Berlín, etc. Son algunos de los lugares donde han tenido la oportunidad de dar a conocer la rica y variada Gastronomía Almeriense.

Así mismo, sus Jornadas Gastronómicas de "El Toro Bravo en la cocina", tras sus XXIII ediciones, dan fe de su constante interés por la cultura y gastronomía Española, Andaluza y Almeriense.

Terraza Carmona está reconocido por la prestigiosa GUIA REPSOL con 1 SOL REPSOL, otorgado de forma ininterrumpida desde 2004.

Recientemente también ha recibido los distintivos de calidad Q DE CALIDAD TURISTICA ESPAÑOLA, ISO 9001 (internacional) y SICTED.

Ginés, José (fallecido recientemente), Antonio, Beatriz, Manola, Alejandro y Javier dirigen los diferentes departamentos del establecimiento y hacen posible que la Cocina Tradicional Almeriense esté en constante evolución fusionando las nuevas técnicas culinarias con los excelentes productos de nuestro actual mercado almeriense.



El toro bravo en la cocina

Viernes 16

24º JORNADAS GASTRONÓMICAS
14, 15 y 16 de noviembre de 2018

Iniciaremos los lances con...

Parador Nacional de Turismo (Mojácar, Almería).

Croquetas de morlaco cremosas y tomate dulce de Almería.

Y seguiremos con una valiente actuación...

Restaurante Terraza Carmona

Carpaccio de lomo bajo de becerro con ensalada, jamón ibérico, queso de cabra y foie.

Nuestro arroz meloso "de feria" con entraña de toro de lidia asada, jabuchos y teja de azafrán.

Canelón de jarrete de añejo estofado con crema suave de patata violeta y seta shiitake.

Solomillo de novillo con "revolera" de espinacas, pistachos y pimientos asados sobre salsa de garnacha.

Copa dulce de frutas de temporada y "chicuelina" de chocolates en texturas.

La plaza estará convenientemente regada con...

Tio Pepe en rama - Lagar de Isilla crianza - Amstel Oro - Agua Lanjarón - Patxaran Berezko -
Orujos Mar de Frades - limoncello villamasa - Martín Miller`s - Ron Matusalem 12 años -
Café la Caribeña.

52,50€ IVA incluido

El menú se servirá en almuerzo. Bebidas y licores incluidos

Tras dos décadas degustando aperitivos internacionales ¡Cambiamos de tercio! Desde ahora contaremos con la presencia de un restaurante almeriense. Este año, el invitado de la Familia Carmona es:

Parador Nacional de Turismo de Mojácar



La Red de Paradores nace el 9 de Octubre de 1928 con la apertura del Parador de Gredos , inaugurado por Alfonso XIII. Con el paso de los años los Paradores fueron extendiéndose por todo el territorio nacional, siendo el mayor proceso expansivo la época de los 60.

Así, en enero de 1966, al lado de las playas de la localidad, y beneficiándose de uno de los mejores microclimas de España, con una temperatura media de 20 grados y más de 3.000 horas de sol al año, se abrieron las puertas del Parador de Mojácar, un monumento vivo al desarrollo de la industria turística en nuestra comarca.

Cabe reseñar la importancia que desde su restaurante, Piedra de Villazar, se ofrece a la cocina regional andaluza, ofreciendo elaboraciones innovadoras sin dejar atrás lo tradicional. Nuestro objetivo es que el plato sea bonito por dentro y por fuera para que nuestros clientes disfruten de la experiencia de visitarnos.

Paradores es hoy un referente de la MARCA ESPAÑA en el ámbito internacional y este año celebran su 90 aniversario.

Directora: Tana Blázquez Cubero
Jefa de sala: Carmen Perez
Jefe de cocina: Guillermo López



Paseo del Mediterráneo, 339. Mojácar (Almería).

Tlf: 950478250

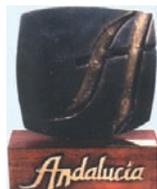
www.parador.es

mojacar@parador.es





**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.**



**LA VOZ DE ALMERIA.
2010.**



**PREMIO NACIONAL
"ALIMENTOS DE ESPAÑA
A LA RESTAURACIÓN"
XXIII Edición. 2010.**



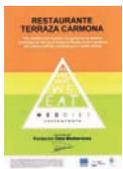
**EMBAJADOR DEL A.O.V.E.
DE ANDALUCIA 2012.
(FECOAN).**



IDEAL 2013.



**PREMIO ANDALUCIA DE
TURISMO 2014.**



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



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



**ALMERÍA GOURMET.
IDEAL 2018.**



**PREMIO NACIONAL DE
GASTRONOMÍA.
MEDALLA DE ORO”. RADIO
TURISMO. 2016**

Asociaciones a las que pertenecemos:



CLUB DE
ORO
DE LA MESA ANDALUZA



IN MEMORIAM





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.

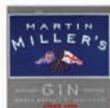
"Trayectoria ejemplar": Grupo Vientobravo S.L.

XXII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2017

El jurado los considera "desiertos", atendiendo al atípico desarrollo de los festejos programados. No se fallan dichos Trofeos



Colaboran:



Terraza Carmona colabora con:



FUNDACIÓN
TORO
DE LIDIA

Milhojas de Ajo
Colorao de Vera
con Rape.

Ensalada de pimientos de El Ejido con
Salmonete confitado en cuquillo e
hinojo.

Síguenos 



Tomate RAF de
Almería y gamba roja
de Garrucha.

Potaje de trigo con
verduras de Almería y
pulpo seco de Adra.

Tallarines de calamar
al A.O.V.E.



Terraza Carmona con Almería. Capital Española de la Gastronomía 2019



Guía Repsol

Reconocido con 1 Sol
Repsol desde 2004.



alimentos de España
Premio Nacional Alimentos
de España a la Restauración
XXIII Edición.

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



Vera

PLAZA
DUBAS
SERVICIOS

