

EL



22^º Jornadas Gastronómicas

Del 16 al 18 de noviembre de 2016



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).

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).

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).

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).

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 poío – Pontevedra).

“A estación” (Cambre – A Coruña).

Extremadura

Badajoz

“Los Monjes – Gran Hotel Husa Zurbarán” (Badajoz).

Murcia

“Los Churrascos” (El Algar, Cartagena - Murcia).

Internacionales

Europa

Francia

“La Segaliere” (Cajarc).

Inglaterra

“Elizabeth II” (Manchester).

Portugal

“Mestre André” (Samora Coreira).

Alemania

“Restaurante Madrid Hotel Meliá Berlín” (Berlín).

Eslovaquia

“Torre Bãsta” (Presov).

Italia

“La Torre” (Ozieri, Cerdeña).

América

México

“La Herencia” (Querétaro).

“Los Vitrales” Hotel Hilton (Guadalajara).

Argentina

“Re-Pato” (Buenos Aires)

“Fikã” (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 22º Jornadas sean un regalo para su paladar.

Antonio Zapata

TOROS AZULES



Marisol cantó un poema de Alberti que empezaba: "Dicen que hay toros azules en la primavera del mar...". Yo no los he visto, pero seguramente Rafael sí, porque en una letrilla de sus años juveniles ya lo había dejado escrito:

¡Jee, compañero, jee, jee;
¡Un toro azul por el agua!
¡Ya apenas si se le ve!
¿Queeé?
¡Un toro por el mar, jee!

Este año quizá podamos verlos, porque a través del mar llega uno de los participantes en las XXII Jornadas "El toro bravo en la cocina": El Refectorio, de Ceuta. Un restaurante de alto nivel asomado al mar, mejor dicho, a los mares, porque está colgado sobre las aguas confluyentes del Atlántico y Mediterráneo. Más marinero imposible. A lo mejor ha visto (y cocina) toros azules. También se asoma -desde una alta atalaya- al mar, en este caso el de Alborán, el otro almeriense que participa este año: el Hotel Envía Golf, un lujoso enclave con una variada oferta gastronómica. El tercer invitado llega de la meseta castellana: Los

Jardines de Palacio, otro complejo hostelero de altos vuelos.

Terraza Carmona dirige la lidia con su acendrada afición y universalmente reconocida sabiduría. Un año más explorando la cocina del toro bravo, ese hermoso animal al que sólo le falta tener los ojos azules. Lo intentó Fernando Villalón, ganadero y poeta, compañero de los de la generación del 27. Decía que su ilusión era criar toros bravos con los ajos azules. El caso es que ya llegan los toros a las morenas playas de Vera. ¡Un toro por el mar, jee!

Antonio Zapata



EL



BRAVO
EN LA COCINA

*Del 16 al 18 de
noviembre de 2016*

Miercoles 16

El Refectorio Ceuta.

Junto con:

Hotel Envía Golf (Vicar, Almería) y Restaurante
Terraza Carmona (Vera).

Jueves 17

Los Jardines de Palacio Villacañas (Toledo).

Junto con:

Hotel Envía Golf (Vicar, Almería) y Restaurante
Terraza Carmona (Vera).

Viernes 18

Restaurante Terraza Carmona Vera (Almería).

Junto con:

Hotel Envía Golf (Vicar, Almería).



Viernes 18 de noviembre 2016

Tras el almuerzo se procederá a:

Clausura de las 22º Jornadas Gastronómicas

"El Toro Bravo en la Cocina".

Entrega de los XX Trofeos Taurinos

Antonio Carmona



Imágenes 2015





Restaurante El Refectorio



Nuestro restaurante EL REFECTORIO, empieza su andanza en 1993, en el año 2000 se traslada de local hasta el que ocupamos hoy día, en que seguimos trabajando con la misma ilusión que el primer día, somos dos hermanos que se reparten las tareas de administración y cocina a partes iguales.

Cocina tradicional y mediterránea reforzada con las mejores carnes de que podemos disponer desde los distintos puntos de todo el país, disponemos de un salón principal de sesenta comensales, comedor privado de doce comensales y otro de treinta, una terraza abierta de cuarenta cubiertos y una terraza acristalada de cincuenta.

Situado en un primer piso sobre el mar y con



C/ Poblado Marinero - Local 37.
51001 (Ceuta). Tlf. 956 513884
www.elrefectorio.com

vistas al estrecho, hace que dado el clima de esta Ciudad se pueda disfrutar de las terrazas durante gran parte del año.

Nuestra cocina esta condicionada por la situación de la Ciudad, privilegio de disponer de los mejores frutos del mar de ambos mares (Atlántico y Mediterráneo), también ha sido durante todo este tiempo obsesión por el servicio del vino, al que le prestamos máximo cariño y conocimientos, disponemos durante la mayor parte del año alrededor de doscientos cincuenta referencias.



MIÉRCOLES 16

EL TORO BRAVO
EN LA COCINA



Menú degustación

Iniciaremos el paseoillo...

Hotel Envía Golf (Vícar, Almería).

Cazuelita de arroz meloso con rabo de novillo. Maridado con Acontia D.O. Toro (12 meses).

Terraza Carmona (Vera, Almería).

“Brindis” con ensalada de verduras almerienses, cachitos de burel y helado de habas del entorno y picual.

Y nos templaremos con mando y poderío...

Restaurante El Refectorio

Lengua de añojo rebozada sobre crema de patatas en tosta de pan frito con salsa de puerros.

Carrillada de utrero al Pedro Ximénez embuchada en calamar de potera con cebolla caramelizada, arroz basmati y salvaje.

“Changurro” de rabo de toro y puré de patatas en cascarón de centollo.

Tarta de queso con confitura de frambuesa en caramelo líquido.

Sentaremos las zapatillas en la arena con...

Manzanilla Solear - Torrederos crianza - Cerveza Mahou -
Agua Lanjarón - Orujos Mar de Frades - Bones - Café La Caribeña.

52,50€ IVA incluido

El menú se servirá en almuerzo. Bebidas y licores incluidos

Los Jardines de Palacio



La familia Torres ofrece en cualquiera de sus tres establecimientos afincados en villacañas todo lo necesario para todo tipo de públicos desde menú del día hasta grandes eventos gastronómicos bodas y una fantástica carta que se puede degustar en el gastro (el capricho de los Torres).

Desde qué nuestro padre empezara hace ya 35 años nos ha inculcado una filosofía de trabajo que nos mueve cada día , dedicación y pasión por lo que hacemos lo que nos hace disfrutar realmente de nuestro trabajó lo que se transmite directamente a todos los que visitan nuestra casa.



C/ Chaparral 22. 45860
Villacañas (Toledo). Tlf: 952 16 07 34
www.losjardinesdepalacio.com



JUEVES 17

EL TORO BRAVO
EN LA COCINA

Menú degustación

Saltaremos a la arena con...

Hotel Envía Golf (Vícar, Almería).

Cilindro de patata relleno de toro de lidia confitado, niscalos, salsa de ciruela y chips de alcachofa.

Terraza Carmona (Vera, Almería).

Montadito de migas de "panizo" a la plancha con falda de eral curada y espuma de granadas.

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

Restaurante los Jardines de Palacio

Dimsum de rabo de toro sobre crema de manzanas asadas a la vainilla, alga wakame y salsa teriyaki.

Ensalada de cecina de toro y foie, vinagreta de moras y polvo de pistachos.

Jarrete de novillo asado, a baja temperatura, sobre crema de batata y salsa demiglace.

¡Ehh toro! (Mousse de queso manchego de frambuesa y ganache de chocolate sobre tierra de albero y helado de pistachos).

Rociaremos el albero con...

Manzanilla Solear - Martínez Lacuesta Crianza - Balbas Crianza - Cerveza Cruzcampo - Agua Lanjarón - Orujos Mar de Frades - Ron Matusalem 15 años - café la Caribeña.

52,50€ IVA incluido

El menú se servirá en almuerzo. Bebidas y licores incluidos

Restaurante Terraza Carmona



NUESTRA GASTRONOMÍA, "A MI VERA"

Almería: Infinitos contrastes de desiertos y vergeles. Azules de mar y marrones de un terciario abatido por el Sahara.

¡Seca como sus espartos....! ¡jugosa y fresca como sus uvas y naranjas...!

Nuestra cocina es artesana, mezclamos la mucha gracia que Dios nos ha dado con la que también le ha deparado a nuestro mar, nuestra tierra y nuestro clima.

¡Han salido cosas extraordinarias!

Los gurullos cocinados con perdiz, con liebre o conejo, solo son el resultado del buen hacer de nuestras mujeres, que lo mismo trenzan el seco esparto que miman esa masa de trigo de secano con perfume ácido de almazara.

¿Quién podría predecir que nuestro panizo, no un híbrido como los demás, sino ¡Nuestro maíz!, sería la base de las Torticas de Avio y las Pelotas, el acompañante del Ajo Colorao y razón de existir de nuestras Migas con tropezones?

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

La Olla de trigo, la Olla de Col y el Caldo Pimentón, nuestra inimitable sopa, donde la huerta y el mar se confunden, yo creo que fue el pie para que nos hayan visitado tantas civilizaciones.

Solamente le vamos a recomendar un postre: La Tarta Borracha. Receta inédita, en memoria de los Padres Mínimos, sublime, al igual que la pequeña joya arquitectónica de nuestro convento.

Procuramos contribuir dentro de la rica Cocina Andaluza a la grandeza de la Cocina Española.

(Escrito en 1980 por Antonio Carmona Gallardo)



VIERNES 18

EL TORO BRAVO
EN LA COCINA

Menú degustación

Iniciaremos los lances con...

Hotel Envía Golf (Almería).

Arrollado con manzana de paté de toro, higos, foie y gelatina de granada al Shyrach de Andaráx.

Y seguiremos con una valiente actuación...

Restaurante Terraza Carmona

Torticas especiales de "Avío Taurino" al alimón con nuestros frascos de salpicón de jarrete de eral braseado y cachelos.

Bocados de la dehesa con aromas de mar.

Copa templada de gurullos veratenses con res brava, setas trompetas y chicuelina de berenjena.

Tournedó de solomillo de cuatroño asado relleno de sobrasada y espárragos sobre albero de boniato y alcachofas.

Festival de chocolate con bizcocho de remolacha y crema de queso fresco de cabra y menbrillo.

La plaza estará convenientemente regada con...

Manzanilla Papirusa - Ramón Bilbao edición limitada - Amstel Oro - Agua Lanjarón
- Orujos Mar de Frades - Limoncello Villamasa - Martín Miller`s - 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

Hotel Envía Golf



Ubicado en el corazón de la Urbanización La Envía, a tan solo 16 kms. del centro de la ciudad de Almería, se encuentra Hotel ENVIA Almería Wellness & Golf*****, complejo turístico de referencia en Almería por su impresionante hotel, el primer 5 estrellas de la provincia, su Centro Spa de 5000 m2 dedicados a la salud y el bienestar y su Campo de Golf de 18 hoyos que ocupa una extensión de 36 Has., lo que convierte el complejo La Envía en un impresionante oasis.

Hotel ENVIA Almería ofrece a sus clientes la variedad y riqueza de nuestra tierra. Olores, texturas, colores y sabores, dispuestos para otorgar a su paladar una deliciosa experiencia gastronómica en cualquiera de nuestros restaurantes o cafeterías.



Hotel Envía Almería, Wellness & Golf
Avda. de la Envía 37, Urb. La Envía Golf
04727 Almería
Tlf: 950 18 11 00
www.hotelenvalmeria.com





**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.**



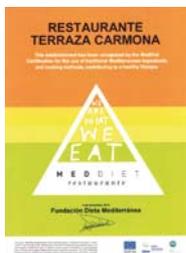
**EMBAJADOR DEL A.O.V.E.
DE ANDALUCIA 2012.
(FECOAN).**



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.**



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



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

Asociaciones a las que pertenecemos:



Antonio Carmona Gallardo

Hijo predilecto de la Ciudad de Vera.

Inauguración oficial de plaza y busto "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



Colaboran:



distribuciones
macar, sl
almacén de alimentación y bebidas



TERRAZA CARMONA COLABORA CON:



FUNDACIÓN
TORO
DE LIDIA

EL TORO BRAVO EN LA COCINA



C/ Del Mar, 1. Vera (Almería).
www.terrazacarmona.com
www.facebook.com/terrazacarmona

Información y reservas:

950 39 07 60 - 950 39 01 88



Diputación de Almería



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE TURISMO Y DEPORTE



Compromiso
de Calidad Turística