

21º JORNADAS GASTRONÓMICAS

# El toro bravo en la cocina

Del 17 al 20 de noviembre de 2015





**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).

#### Jaén

- "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).
- "Le Diner" -Vincci Selección Posada del Patio (Málaga).

#### 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).

#### 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

- "Méstre André" (Samora Coreira).

### Alemania

- "Restaurante Madrid Hotel Meliá Berlín" (Berlín).

### Eslovaquia

- "Torre Bàsta" (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 21º Jornadas sean un regalo para su paladar.**



# Pablo Amate

**Periodista. Premio Nacional de Gastronomía**

Este año es la XXI edición continua incrementando su oferta gastronómica, dando más variedad y realce a las mismas. La cita será desde el martes 17 al viernes 20 de noviembre.

Siempre con el recuerdo al gran fundador del cambio que se realizó a esta "terrazza", Antonio Carmona, al que yo siempre le agradeceré que en mi primer premio del Ministerio de Agricultura del Reino de España, me dio la grata sorpresa de viajar desde Vera con su esposa Manola, con mi otro amigo y gran profesional Juanito y Luisa de Baeza, que se desplazaron hasta Madrid los dos matrimonios para arroparme en tan emocionante acto. Un gesto que nunca olvidaré más como eran aquellas carreteras. Por eso cuando, como en este caso, elogio la nueva idea de los hermanos Carmona, con Manola al frente, no lo hago por mero agradecimiento, si no que también por la gran idea de potenciar, con su prestigio a otros destinos de la propia Almería y provincia Empezando con tronío: Hotel Restaurante Catedral, donde dos excelentes personas: Lázaro López y José Torrente profesor de la Escuela de Hostelería y chef del famoso Catedral. Este céntrico destino culinario será el encargado de hacer los aperitivos todos los días pues otra de las innovaciones que hay en estas XXI Jornadas del Toro Bravo en la Cocina es la participación de 4 restaurantes que hacen el menú cada día, entre ellos por supuesto, los anfitriones, y pertenecen todos a Euro-Toques organización europea de cocinero, cuyo presidente es Pedro Subijana. y cada uno ejerce como delegado provincial.

Destacar que en el programa de este año vendrá el Bodegón de Daimiel de Ciudad Real, el miércoles 18 será por primera vez un catering el encargado de dar la comida, pero yo que conozco bien al chef de Delfín Delicatessen les aseguro que se van a sorprender, El jueves oficia uno de los punteros andaluces con el joven Juan Pablo García desde Linares y todo su equipo. Y será el viernes 20 el acto oficial de clausura con un menú a cargo de los anfitriones y la entrega de los XIX premios Taurinos Antonio Carmona.

Como verán el programa es muy interesante y había que hacer un cambio significativo después de más de 60 restaurantes nacionales y 16 internacionales.

¡Suerte y a los fogones!



**Pablo Amate**  
**Real Academia de Gastronomía**

Del 17 al 20 de noviembre de 2015

**Martes 17**

**Restaurante El Bodegón** Daimiel (Ciudad Real).

**Junto con:**

Hotel Catedral (Almería) y Restaurante Terraza Carmona (Vera).

**Miércoles 18**

**Delfín Delicatessen Catering** Palma del Río (Córdoba).

**Junto con:**

Hotel Catedral (Almería) y Restaurante Terraza Carmona (Vera).

**Jueves 19**

**Restaurante Los Sentidos** Linares (Jaén).

**Junto con:**

Hotel Catedral (Almería) y Restaurante Terraza Carmona (Vera).

**Viernes 20**

**Restaurante Terraza Carmona** Vera (Almería).

**Junto con:**

Hotel Catedral (Almería)

*Viernes 20 de noviembre 2015*

**Clausura de las 21º Jornadas Gastronómicas**

**“El Toro Bravo en la Cocina”.**

**Entrega de los XIX Trofeos Taurinos**

**Antonio Carmona**



### **Terraza carmona**

#### **Recibiremos a portagayola con...**

Redondo de utrero en orza con banderillas de queso manchego y morcón ibérico.  
Cecina de eral al aceite de tomillo limón y dados de queso de cabra frito en tempura.  
Vasitos de ensalada de patatas con cachitos de cinqueño, cuquillo y huevo.

#### **Pasaremos y tantearemos por ambos lados con...**

Pan polar con revuelto de lomo de burel asado y morcilla de cebolla y piñones.

#### **Con un gracioso quite por chicuelinas y navarras ligaremos...**

Bocaditos con sabor a "merienda en la plaza"  
Baguetinas de paté de ajo y foie con coulis de pétalos de rosas.

#### **Y saltaremos a los medios, para brindar a todos ustedes, con...**

Arroz al estilo "de la Terraza" con entraña de novillo y revolera de alcachofas.  
"Garrocha" de solomillo de cuatroño y pimientos.

#### **Animaremos el trasteo con un pasodoble de...**

Hamburguesita de cuatroño y foie con pan negro.  
Minikebab especial de res brava y verduras almerienses.

#### **Y para terminar nos perfilaremos en corto con...**

Repostería especial de nata, chocolate y crema con lances de fiesta taurina.

#### **Remojaremos el albero con...**

Manzanilla Solear – Cerveza Cruz Campo – Indalia Vendimia Seleccionada – Agua Lanjarón –  
Larios 12 – Café La Caribeña.

**Suerte... ¡y al plato!**



# Restaurante El Bodegón



Instalado en una antigua bodega del siglo XVIII , guardando su estructura original con diferentes toques de modernidad.

En los inicios del restaurante El Bodegón se instala en una cocina tradicional , de producto y cercanía.

Con esta base se cocinan las típicas migas manchegas , asadillos , duelos y quebrantos así como todo tipo de asados de nuestra tierra , corderos , cabritos y cochinillos.

Creadores de este sueño son Ramón y Mari en el año 1979 , en su apertura de este precioso restaurante , creadores de una conciencia manchega , de sus platos y sus tradiciones .

Un traspaso generacional en sus hijos Ramón y Rubén , sumillería y cocina a la par cogen las riendas siempre con el apoyo de sus padres tanto en la cocina como en la sala.

En este traspaso se produce también un salto cuantitativa tanto en la sala como en la cocina , sin olvidar las raíces manchegas salen de cocina

aires totalmente renovados dando un carácter mas innovador.

Una bodega con mas de mil referencias gestionada por Ramón que así mismo Presidente de los sumilleres de Castilla la Mancha hace un verdadero hincapié en los vinos de la tierra sin olvidar los foráneos.

Una mezcla de tradición e innovación que nos ha llevado a realizar jornadas gastronómicas en países como México , Rusia , EEUU , etc.

Participaciones tanto en competiciones internacionales (Bronce en el campeonato del mundo de selecciones nacionales de Cocina en Luxemburgo) como demostraciones en territorio nacional como internacional.

**C/Luchana, 20. Daimiel (Ciudad Real). 926852652.**  
**[www.mesonbodegon.com](http://www.mesonbodegon.com)**

# 21ª Jornadas gastronómicas

Martes 17 de noviembre

## El toro bravo en la cocina

### Menú degustación

Abriremos plaza con...

#### Hotel Catedral (Almería).

Crujiente de pasta wantón rellena de rabo de toro.  
Estofado, manzana glaseada y salsa Oporto.

#### Terraza Carmona (Vera, Almería).

"Chato" de salpicón con redondo de eral confitado y boladillos de sus mollejas.

Y cuajaremos una buena faena en los medios con...

## Restaurante El Bodegón

Tierra de remolacha, encurtidos, carpaccio de res, kimchi y brotes.

Atún que quería ser toro.

Tradición del rabo de toro con cordón de hongos y orejones.

El huevo.

Sentaremos las zapatillas en la arena con...

Manzanilla Solear - Indalia Vendimia Selección - Cerveza San Miguel -

Agua Lanjarón - Orujos Mar de Frades - Larios Rose - Café La Caribeña.

**48€+10% IVA**

El menú se servirá en almuerzo.

# Delfín Delicatessen Catering



Con más de 25 años de experiencia en los fogones, Delfín Cabrera ha logrado moldear una trayectoria en la que ha ido forjando un sello personal que hace inconfundible su cocina. Ha sido jefe de cocina en prestigiosos hoteles y restaurantes de Madrid, Andalucía y Canarias, y adquirió experiencia en afamados restaurantes en las ciudades italianas de Siena y Florencia.

Delfín Delicatessen ofrece una cocina innovadora en la que toman especial protagonismo los sabores tradicionales con presentaciones originales y con un cuidado exquisito de los detalles, pretende convertir la degustación de sus platos en una experiencia única, basada en productos de calidad y marcada por la exaltación de los sabores y la satisfacción del paladar.



**C/ Polig. Ind. El Garrotal C/B21, Nave 2-2.  
Palma de Río (Córdoba). Tlf: 957 04 96 77  
[www.delfindelicatessen.com](http://www.delfindelicatessen.com)**



# 21ª Jornadas gastronómicas

Miércoles 18 de noviembre

**El toro bravo en la cocina**

----- Menú degustación -----

**Iniciaremos el paseo con...**

**Hotel Catedral (Almería).**

Crujiente de pasta wantón rellena de rabo de toro.

Estofado, manzana glaseada y salsa Oporto.

**Terraza Carmona (Vera, Almería).**

Torticas de Avío taurino al estilo veratense.

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

## **Delfín Delicatessen Catering**

Láminas de toro a la mostaza con chips de alcachofas.

Garbanzos con mejillones y tataki de res brava.

Jarrete de novillo con melocotones asados, patatas cristal, rúcula e hinojo.

Borrachito con crema de amareto y helado de turrón.

**Rociaremos el albero con...**

Manzanilla Solear - Vega Real Crianza - Cerveza Amstel Oro - Agua Lanjarón

- Orujos Mar de Frades - Brugal Extra Viejo - café la Caribeña.

**48€+10% IVA**

**El menú se servirá en almuerzo.**

# Restaurante Los Sentidos



La cocina de Los Sentidos está llena de sabores, aromas y texturas, con una principal obsesión, el aceite de oliva y la tierra que pisamos. Elaboramos una cocina con nombre propio, y con bastante reflexión por parte de todo el equipo que la formamos y en un espacio único. Restaurante Los Sentidos situado en una antigua y acogedora casa de linares, nos permite deleitarnos con un sabor exquisito para nuestro paladar, gracias a su cocina creativa de autor.

En los Sentidos podemos encontrarnos con cuatro salones ambientados para que en cada visita usted pueda sentir el espíritu de la novedad y la innovación. Puesto que en Restaurante Los Sentidos no solo tratamos de transmitir una agradable sensación entre nuestros comensales, si no llevarlos a despertar infinitud de sensaciones para su gusto, tacto, oído, vista y olfato.

Juan Pablo Gámez, se convirtió en el primer jiennense ganador del IX Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra, que se celebró en Alicante. Además es Premio Cámara de Comercio de Linares 2014.

**Premio mejor jefe de cocina de ANDALUCIA FECOAN 2015, entre otras distinciones.**

C/ Doctor ,13. Linares (Jaén). TLF: 953 65 10 72  
[www.restaurantelossentidos.com](http://www.restaurantelossentidos.com)



# 21° Jornadas gastronómicas

Jueves 19 de noviembre

**El toro bravo en la cocina**

----- Menú degustación -----

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

**Hotel Catedral (Almería).**

Trinchat de Lidia confitado, crema de patatas y salsa sangre de toro.

**Terraza Carmona (Vera, Almería).**

Copa templada de ajo colorao con longaniza casera de res Brava y albero de maiz frito.

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

## **Restaurante Los Sentidos**

Toro, escabeche templado de naranja, ensalada de verduritas y majao jienense.

Arroz con leche a la canela y rabo estofado.

Carrillada melosa de toro de lidia, setas de temporada y ajoatao de cazorla.

Tarde de toros con queso, pan y vino.

**Mojaremos los trastos con...**

Manzanilla Papirusa - Martinez Lacuesta Crianza - Balbas Crianza - Cerveza Cruzcampo - Agua Lanjarón - Orujos Mar de Frades - Larios 12 - Café la Caribeña.

**48€+10% IVA**

**El menú se servirá en almuerzo.**

# 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?

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)**

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



# 21ª Jornadas gastronómicas

Viernes 20 de noviembre

**El toro bravo en la cocina**

----- *Menú degustación* -----

Iniciaremos los lances concon...

**Hotel Catedral (Almería).**

Trinchat de Lidia confitado, crema de patatas y salsa sangre de toro.

**Y seguiremos con una valiente actuación...**

## **Restaurante Terraza Carmona**

Paseillo de nuestros aperitivos taurinos 2015.

Cuenquecito de gurullos almerienses con pez de becerro de tuntas y alcachofas de entorno.

Montera de niscalos salteados, huevos estrellados y roast beef de toro de lidia.

Timbal de entrecot de novillo, a baja temperatura, relleno de hongos, jamón ibérico y anacardos con virutas de foie de oca.

Ruedo de sangre y arena con helado de peras al tinto del país, en chiquero.

**La plaza estará convenientemente regada con...**

Manzanilla Papirusa – Ceba 21 – Cerveza Mahou – Agua Lanjarón

- Orujos Mar de Frades – Martín Miller`s – Café la Caribeña.

**48€+10% IVA**

**El menú se servirá en almuerzo.**

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:

# Hotel Catedral



Hotel de cuatro estrellas ubicado en pleno casco antiguo de la ciudad de Almería, donde podrá disfrutar de una estancia de lujo. Además, es el primer hotel de Almería que obtuvo la Q de Calidad Turística. Este encantador hotel ocupa un edificio del 1850, una bella muestra de la arquitectura manierista, típica de la burguesía almeriense de finales del siglo XIX. El artesonado de estilo neomudéjar y el aljibe del siglo XI, son algunos de los atractivos arquitectónicos de este hotel único.

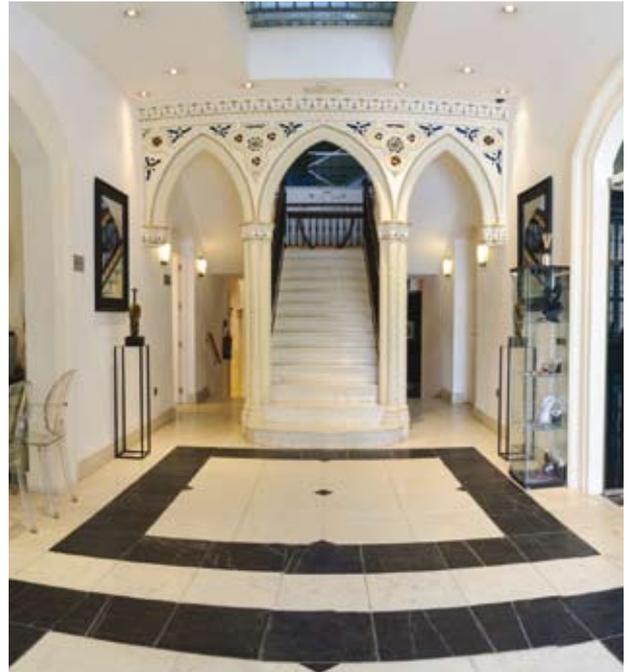
El Hotel Catedral Almería dispone de 20 acogedoras habitaciones y distintos salones donde podrá realizar todo tipo de eventos y celebraciones. También cuenta con el restaurante La Catedral, el cual le ofrecerá una amplia gama de gastronomía imaginativa y selecta. En la azotea del hotel, con piscina y jacuzzi, los huéspedes podrán disfrutar de unas vistas inigualables de la Catedral de Almería, la Alcazaba y el Casco Histórico.

**Plaza de la Catedral, 8, 04002. Almería**  
**950 27 81 78 [www.hotelcatedral.net](http://www.hotelcatedral.net)**



## ¡Nuestra nueva propuesta: el Bar Hotel Catedral by Cruzcampo Gran Reserva!

Bar Hotel Catedral By Cruzcampo Gran Reserva inicia una nueva andadura en el corazón de Almería Se trata del primer establecimiento de esta categoría en toda España, Bar Hotel Catedral by Cruzcampo Gran Reserva, y que refleja las tendencias actuales en diseño con un mobiliario único y diferencial. También cabe destacar su oferta gastronómica, una cuidada propuesta de la mano de Adrián Andrés en los fogones, y de Cristina Biosca y Javier González en la sala, para maridar con productos de alta calidad como Cruzcampo Gran Reserva, la cerveza especial de Cruzcampo, galardonada con el premio a la Mejor Strong Lager del mundo en 2009 (Revista Beers of the world) y que ha conseguido la máxima distinción por el Superior Taste Award durante dos años consecutivos. Es la única cerveza que con el Sello Elite Gourmet otorgado por su calidad. EN HOTEL CATEDRAL ALMERIA podremos degustar una amplia variedad de cervezas del Grupo Heineken y una cuidada carta de vinos, para maridar con los productos de nuestro mar y nuestra tierra y con añadidos muy del gusto de los tiempos actuales, como carnes para compartir o unas excelentes hamburguesas. Y desde unas excelentes tostadas para el desayuno, hasta un cóctel o combinado de copa larga para disfrutar de forma tranquila en el incomparable marco de la plaza de la Catedral de Almería. Sin olvidar la carta del RESTAURANTE LA CATEDRAL , y sus propuestas de menús para todo tipo de Eventos.





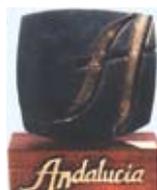
**PREMIO ANDALUCIA DE  
TURISMO 2104.**



**PRIMER PREMIO ANDALUZ  
DE COCINA GASTROSUR 97 .**



**LA VOZ DE ALMERIA. 2010.**



**PREMIO NACIONAL  
"ANDALUCIA DE TURISMO 98**



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



**PREMIO NACIONAL AL  
MERITO HOTELERO (F.E.R.) 98**



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



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



**IDEAL 2013.**

# 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

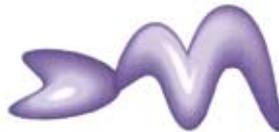
“Mejor Faena”: Jesús Almería

“Mejor Par de Banderillas”: Blas Márquez

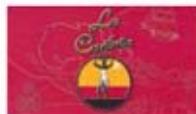
“Trayectoria ejemplar”: Club Taurino Veratense



# Colaboran:



distribuciones  
macar, sl  
almacén de alimentación y bebidas



# Restaurante Terraza Carmona

XXI Jornadas gastronómicas

El toro bravo en la cocina - Del 17 al 20 de noviembre 2015



TERRAZA  
**CARMONA**  
**HOTEL RESTAURANTE**

C/ Del Mar, 1. Vera (Almería).

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

[www.facebook.com/terrazacarmona](https://www.facebook.com/terrazacarmona)

*Información y reservas:*

950 39 07 60 - 950 39 01 88



Diputación de Almería



Compromiso  
de Calidad Turística