



ELTORO

BRAVO

EN LA COCINA

23° JORNADAS GASTRONÓMICAS

DEL 22 AL 24 DE NOVIEMBRE DE 2017



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).
- "Hotel Envía Golf" (Vicar).

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).

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 Bãsta” (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.

Pablo Amate

Premio Nacional de Gastronomía a la “Mejor labor periodística”.

Miembro de la Real Academia Española de Gastronomía.

70 años dando felicidad

Parece que fue ayer cuando abrió sus puertas esta casa. Vera es un pueblo tranquilo. Quizás demasiado. Solo animado en aquellos tiempos por estar en la carretera que llegaba del Levante español hasta Andalucía. Lo que hacía que recalaran muchas mercancías y viajeros

La familia Carmona, comenzó con un afable y acogedor bar de pueblo. Lo propio de la época. Era el año 1947. España era gris y con las alegrías justas. Si bien Ginés Carmona y Beatriz Gallardo, hicieron en su terreno una terraza de cine de verano donde se celebraban desde verbenas y todo tipo de festejo. Antonio Carmona Gallardo, se hace cargo del negocio muy joven y en 1980 llena su casa con los más famosos artistas de ámbito nacional e internacional dan fama y prestigio a esta restaurante, ya reconocido.. Y junto a su esposa Manola “alma mater” inaugura un hotel ubicado en dicha instalaciones.

Siempre ha sido el referente que ha situado la cocina almeriense en toda España y por el mundo. Desde Tokio, México, Bruselas, Ámsterdam, Berlín, etc. y por toda España, invitados por organismos oficiales e instituciones, para dar a conocer la rica y

variada gastronomía almeriense.

La familia supo distinguirse por varias cosas. Sus Jornadas Gastronómicas de “El Toro Bravo en la cocina”. El contar con un premio anual a los más famosos toreros e invitar a un restaurante extranjero para ofrecer a sus paisanos y clientes una cocina que raramente hubiesen degustado.

Son un ejemplo de trabajo, perfección, profesionalidad y amor a su tierra. Su cocina es actual, pero siempre verídica. No necesitan productos raros para que sus clientes y amigos, se reiteren en su barra y comedores. Y esa es la mejor señal de que los 70 años los afianza en la cumbre de la cocina con corazón y sapiencia. Siempre es un placer y un honor visitar vuestra casa, y este año hay otro motivo más.

Brindo por todas las generaciones de Terraza Carmona.

Pablo Amate





ELTORO
BRAVO
EN LA COCINA
23° JORNADAS GASTRONÓMICAS
DEL 22 AL 24 DE NOVIEMBRE DE 2017

Miércoles 22

Restaurante Támesis London Jaén.

Junto con:

Restaurante Las Eras Antonio Gázquez (Tabernas)
y Restaurante Terraza Carmona (Vera).

Jueves 23

Mesón de Cándido Segovia.

Junto con:

Restaurante Las Eras Antonio Gázquez (Tabernas)
y Restaurante Terraza Carmona (Vera).

Viernes 24

Restaurante Terraza Carmona Vera (Almería).

Junto con:

Restaurante Las Eras Antonio Gázquez
(Tabernas).



Viernes 24 de noviembre 2017

Tras el almuerzo se procederá a:

Clausura de las 23° Jornadas Gastronómicas

"El Toro Bravo en la Cocina".

Entrega de los XXI Trofeos Taurinos
Antonio Carmona.

Celebración del 70 Aniversario de Terraza Carmona



Imágenes 2016





Restaurante Tàmesis London



Francisco Navarro y Gabriela Ocraim son la segunda generación de esta casa fundada en 1988.

Francisco , “director de orquesta”, es un personaje con don de gentes, mucha mano izquierda y maestro de la hospitalidad. Se niega a ser conformista, siempre quiere avanzar más, seguir aprendiendo y renovando. Gabriela, cocinera, empezó sus andaduras en Castilla de Mancha donde trabajó en varios restaurantes y hoteles . Se sigue superando cada día más para consolidar una cocina de altos vuelos.

Restaurante Tamesis trabaja una cocina de producto y temporada donde consiguen alcanzar un perfecto equilibrio entre tradición e innovación.

Todos los platos se elaboran con aceite de

oliva virgen extra (AOVE) .

En el comedor ofrecen una carta de AOVES seleccionados con los siete mejores de la provincia. La oferta de la carta es complementada por un menú degustación con platos creativos, que consta de degustación de AOVES, un aperitivo, cuatro entrantes, pescado, carne, postre y petit fours.

Este año se ha remodelado y modernizado la zona de barra y bar, consiguiendo un ambiente más elegante y equilibrado.

Así mismo disponen de terraza para los meses estivales.



C/ Maestro Sapena 9, 23007. Jaén.

Tfno. 953 26 70 67

www.restaurantetamesis.es



Miércoles 22



EL TORO BRAVO
EN LA COCINA

Menú degustación

Iniciaremos el paseoillo...

Restaurante Las Eras Antonio Gázquez (Tabernas, Almería).

Quenefa de res brava y setas de temporada sobre muselina de patata y demiglace reducida con Pedro Ximénez.

Terraza Carmona (Vera, Almería).

Tarro casero con guiso especial de gurullos con costillas de eral y habitas tiernas.

Y nos templaremos con mando y poderío...

Restaurante Támesis London

Degustación de AOVES primera cosecha.

Salteado de collejas silvestres con crema de sopa de ajo y cecina de ajojo.

Raviolis de rabo de toro de lidia, cremoso de patata y boletus.

Carrillada de novillo cocinada a baja temperatura y setas de otoño.

Bizcocho de almendra, sopa de yogurt Griego y helado de pistacho.

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

Mesón de Cándido



“Toda persona que honre esta casa con su presencia, cualquiera que sea su nacionalidad o condición, merece el respeto y toda clase de atenciones a que está obligada la Hospitalidad Castellana.”

Esta es la filosofía que siguió el Mesonero Mayor de Castilla durante toda su vida y que trasladó a su descendencia. Cándido fue una figura mítica de su generación consagrando su vida a su profesión: la Hostelería, ofreciendo bajo su Mesón del Azoguejo durante más de medio siglo su hospitalidad hidalga y espléndida.

Ofrecía sus cochinillos que partía con el borde de un plato, ceremonia mundialmente conocida, conservó y promocionó este Mesón engrandeciéndole y acreditando en el mundo

su fama por sus vinos y sus sabrosos asados. En la actualidad su hijo Alberto Cándido, continúa al frente de la obra familiar, con la colaboración de su esposa, así como la de sus hijos, continuadores de la tradición familiar, quienes son conscientes de la gran responsabilidad que tienen en la conservación de este legado histórico, y que tras varias generaciones desde el año 1905, lo han venido conservando y enriqueciendo.

El plato estrella del Mesón de Cándido es el Cochinillo Asado, que le ha dado fama universal. Ofrecemos asimismo platos tradicionales castellanos, como los Judiones de La Granja, la Sopa Castellana, el Cordero Asado...



C/ Plaza Azoguejo, 5. 40001. Segovia.
Tlf: 921 42 59 11
www.mesondecandido.es

Jueves 23



Saltaremos a la arena con...

Restaurante Las Eras Antonio Gázquez (Tabernas, Almería).

Milhojas de hortalizas y carrillera de eral braseada sobre emulsión de boletus y aceite de oliva virgen extra.

Terraza Carmona (Vera, Almería).

Pipirrana alpujarreña con picaña de cuatroño confitada y brotes tiernos.

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

Mesón de Cándido

Ensalada de mollejas de añojo con cítricos y crema de tuétano de toro.

Judiones de La Granja con patitas de toro joven.

Cochinillo asado al estilo de Cándido "con dos orejas y un rabo".

Tarta de ponche segoviano.

Rociaremos el albero con...

Manzanilla Solear – Martinez Lacuesta Crianza – Trus Crianza – Cerveza Cruzcampo - Agua Lanjarón – Cava Dominio de la Vega – Ron Botran – Gin Letribute - 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 24



Iniciaremos los lances con...

Restaurante Las Eras Antonio Gázquez (Tabernas, Almería).

Civet de osobuco de ajo con boletus y chantarella.

Y seguiremos con una valiente actuación...

Restaurante Terraza Carmona

Lingote de foie de pato con membrillo, frutos secos y jugo de utrero.

Festival de hortalizas almerienses en texturas con solomillo de toro de lidia mechado y jamón ibérico.

Nuestra nueva versión de Olla de col veratense con morcilla vegetal, falda de res brava y "arroz por dentro" .

Rabo de novillo guisado al vino tinto (deshuesado) con espárragos verdes y calabacín.

Mousse de mandarina y chocolate "en los medios" con helado de picual y frutas naturales.

La plaza estará convenientemente regada con...

Tio Pepe en rama - Cruz de Alba 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:

Restaurante Las Eras Antonio Gázquez



Restaurante Las Eras Antonio Gázquez (Centro de Formación) inicia su andadura en 1966 siendo regentado por Juan Gázquez y esposa, convirtiéndose en un restaurante familiar modesto. En esa época el cine hizo que Restaurante las Eras adaptase su servicio a la demanda difícil solicitada por directores actores actrices y todo un mundo del cine al que no estábamos acostumbrados, todos los miembros de la familia ayudábamos y poco a poco se fue convirtiendo en un restaurante de prestigio, con el paso del tiempo y la incorporación en serio de Antonio Gázquez Restaurante las Eras da un paso importante, creando un centro de formación donde se han

formado un gran número de profesionales de la hostelería, participando en eventos importantes y representando nuestra cocina en diversos países, adaptando su cocina en cada momento a la exigencia del diferente público que en él se daba cita. Actualmente Restaurante las Eras Antonio Gázquez Centro de Formación es un restaurante totalmente renovado y ofrece diariamente una cuidada gastronomía de raíz popular, tradicional, marinera y de mercado ofreciendo platos clásicos y vanguardistas siempre con el toque personal del chef Antonio Gázquez y el asesoramiento y colaboración de su esposa Juana Simó con un gran gusto por la decoración y un gran sentido de adaptación tanto en el comedor como en la cocina con el diseño de los platos, así es corroborado por nuestros clientes en las diversas celebraciones que cada día se realizan.



**Paraje Las Eras, s/n 04211
Tabernas (Almería).
Tlf: 950 36 52 69**

www.antoniogazquez.net/restaurante-las-eras/





**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.**



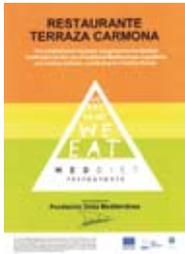
**EMBAJADOR DEL A.O.V.E.
DE ANDALUCIA 2012.
(FECOAN).**



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".





D. ANTONIO CARMONA
GALLARDO
HDO PREDILECTO DE LA
CIUDAD DE VERA
Por acuerdo del pleno
municipal de fecha
26 de Junio de 2014
siendo Alcalde Presidente
del Excmo. Ayuntamiento
de Vera, D. Jose Carmelo
Jorge Blanco



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": Tauolorca 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

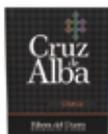
XXI TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2017

"Triunfador de la Feria": Paco Ureña.

"Trayectoria ejemplar": Grupo Vientobravo S.L.



Colaboran:



Terraza Carmona colabora con:





ELTORO

— BRAVO —

EN LA COCINA

23º JORNADAS GASTRONÓMICAS
DEL 22 AL 24 DE NOVIEMBRE DE 2017



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

Información y reservas:

950 39 07 60 - 950 39 01 88



Vera

PLAYA
CIUDAD
SERVICIO



Compromiso
de Calidad Turística