



JORNADAS GASTRONÓMICAS

# EL TORO BRAVO EN LA COCINA



DEL 18 AL 21 DE NOVIEMBRE DE 2014



Nuestro más sincero agradecimiento a todas las personas que han contribuido al éxito y prestigio de dichas 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” (El Bosque)
- “CASA BIGOTE” (Sanlúcar de Barrameda)
- “VENTORRILLO EL CHATO” (El Faro de Cádiz)
- “EL COPO” (Palmones-Los Barrios)
- “CASA FLORES” (El Puerto de Santa María)

#### GRANADA:

- “RUTA DEL VELETA” (Cenas 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)

### JAEÉN:

- “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)

### 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)

#### GUADALAJA:

- “EL DONCEL” (Sigüenza)

#### MADRID:

- “EL MOLINO” (Aljete)
- “ABACERÍA DE LA VILLA” (Madrid)
- “MESON DEL CID” (Madrid)

## **CASTILLA - LEÓN:**

### **VALLADOLID:**

- “EL YUGO DE CASTILLA” (Boecillo)
- “LA MIRANDA DE RECOLETOS” (Hotel Tryp Recoletos-Valladolid)
- “MESÓN LA FRAGUA” (Valladolid)

### **SEGOVIA:**

- “CASA DUQUE” (Segovia)
- “VENTA MÁGULLO” (La Lastrilla)

### **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)

### **PAIS VASCO:**

#### **VIZCAYA:**

- “BERMEO – HOTEL ERCILLA” (Bilbao)
- “ZORTZIKO” (Bilbao)

#### **GALICIA:**

- “CASA SOLLA” (San Salvador de poío – Pontevedra)
- “A ESTACIÓN” (Cambre – A Coruña)

#### **EXTREMADURA:**

#### **BADAJOS:**

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

#### **SANTANDER:**

- “CURRITO” (Santurce)

#### **MURCIA:**

- “LOS CHURRASCOS” (El Algar, Cartagena - Murcia)

## **EUROPA:**

### **FRANCIA:**

- “LA SEGALIERE” (Cajarc)

## **INGLATERRA:**

- “ELIZABETH II” (Manchester)

## **PORTUGAL:**

- “MÉSTRE ANDRÉ” (Samora Coreira)

## **ALEMANIA:**

- “RESTAURANTE MADRID” (Hotel Melia Berlín – Berlín)

## **ESLOVAQUIA:**

- “TORRE BÀSTA” (PRESOV)

## **AMÉRICA:**

### **MÉXICO:**

- “LA HERENCIA” (Queretero)
- “LOS VITRALES” (Hotel Hilton – Guadalajara)

### **ARGENTINA:**

- “RE-PATO” (Buenos Aires)
- “FIKÁ” (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:**

- “THE WESTIN TOKIO” (Tokio – JAPÓN)

A todos ellos nuestra felicitación y a todos ustedes, el deseo de que estas XX jornadas sean un regalo a su paladar.



¡VA POR USTEDES!





## Firme testimonio

Existe un dicho popular por mi tierra que dice algo así como “Mas corre el galgo que el mastín, pero si el camino es largo, mas corre el mastín

que el galgo”.

Antaño, esta frase se decía en pro de la constancia y las cosas bien hechas, sin importar cuánto ocupara en el tiempo cualquier tarea, sin importar en el tiempo cuanto costara realizarla. Terraza Carmona de Vera es un vivo ejemplo de las cosas bien hechas con constancia, con tesón, con dedicación y pasión. Su cocina es el emblema que va en cabeza de cualquier comentario sobre la buena gastronomía almeriense, su familia en cualquier paráfrasis de la palabra hospitalidad y sus intenciones los mejores ejemplos de exégesis de honestidad y valores humanos. Valores hoy en día tan rebuscados en este modelo de sociedad que vivimos.

Después de este preámbulo obligado con gusto, os presento las XX Edición de

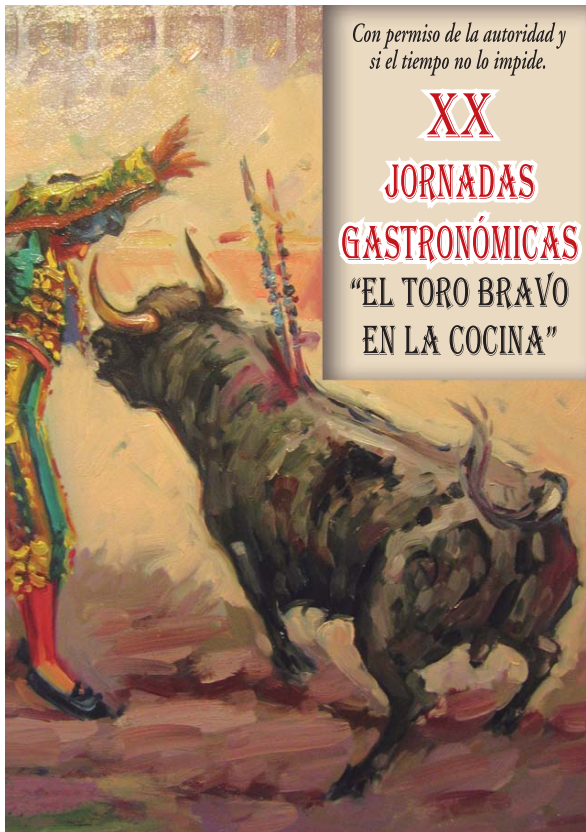
Las Jornadas Gastronómicas “EL TORO BRAVO EN LA COCINA” de Terraza Carmona. Cita esperada por todos aquellos amantes de la tauromaquia, la buena comida elaborada con la carne de lidia y las buenas relaciones. Todo comenzará el próximo 18 de noviembre con una representación de 4 restaurantes, 3 nacionales y uno internacional, donde darán muestra de la creatividad y tradición en la cocina actual, representada en los platos que se degustarán en las mesas. Los restaurantes participantes serán: Le Diner de Málaga, El Roqueo de Conil de la Frontera, Julián Duque de Segovia y Terraza Carmona de Vera.

Para clausurar las jornadas se realizará el emotivo acto de inauguración oficial del espacio público municipal “Plaza Antonio Carmona y Obra Escultórica”, a la persona que fue y es, alma de la Terraza Carmona, Don Antonio Carmona Gallardo.

Y volviendo al comienzo, yo, considerado incondicional de esta gran familia y su trayectoria, quedo humildemente orgulloso de participar en esta efeméride que guardaré mientras mantenga la cordura.

**Manolo Rincón**  
Un amigo





*Con permiso de la autoridad y  
si el tiempo no lo impide.*

**XX**  
**JORNADAS**  
**GASTRONÓMICAS**  
**“EL TORO BRAVO**  
**EN LA COCINA”**

**MARTES 18 NOVIEMBRE 2014**  
Extraordinario acontecimiento gastronómico

RESTAURANTE  
**“LE DINER”**  
(VINCCI SELECCIÓN POSADA DEL PATIO)  
MÁLAGA  
&  
RISTORANTE  
“LA TORRE”  
OZIERI, CERDEÑA (ITALIA)  
&  
TERRAZA CARMONA  
(VERA (ALMERÍA))

**MIÉRCOLES 19 NOVIEMBRE 2014**  
Fabuloso Festival gastronómico

RESTAURANTE  
**EL ROQUEO**  
CONIL DE LA FRONTERA (CÁDIZ)  
&  
RISTORANTE  
“LA TORRE”  
OZIERI, CERDEÑA (ITALIA)  
&  
TERRAZA CARMONA  
(VERA (ALMERÍA))

**JUEVES 20 NOVIEMBRE 2014**  
Colosal Recital Culinario

RESTAURANTE  
**JULIÁN DUQUE**  
SEGOVIA  
&  
RISTORANTE  
“LA TORRE”  
OZIERI, CERDEÑA (ITALIA)  
&  
TERRAZA CARMONA  
(VERA (ALMERÍA))

**VIERNES 21 NOVIEMBRE 2014**  
Sensacional acontecimiento gastronómico

RESTAURANTE  
**TERRAZA CARMONA**  
VERA (ALMERÍA)  
&  
RISTORANTE  
“LA TORRE”  
OZIERI, CERDEÑA (ITALIA)

\*Acompañados de sus correspondientes Viandas y Buen Hacer

**VIERNES 21 NOVIEMBRE 2014**

**INAUGURACIÓN OFICIAL DE LA PLAZA**  
**“ANTONIO CARMONA GALLARDO”**

**&**

**CLAUSURA DE LAS XX JORNADAS GASTONÓMICAS**  
**“EL TORO BRAVO EN LA COCINA”**

Viernes 21 Noviembre 2014

*Inauguración Oficial de la Plaza  
"Antonio Carmona Gallardo"*



*Clausura de las  
XX Jornadas Gastronómicas "El toro bravo en la cocina"*



*"Menú Cena Cóctel - Degustación"*

**RECIBIREMOS A PORTAGAYOLA CON...**

Vol-au vent de paté de novillo, piñones y arbequina.

**PASAREMOS Y TANTEAREMOS POR AMBOS LADOS CON UNAS...**

Empanadillas al horno con fritada de toro y huevo.

**Y UNOS...**

Cachitos de lomo de eral asado con especias ras el hanout y pan de pita.

**OFRECEREMOS DE PODER A PODER UNOS SABROSOS...**

Trio de pimientos asados y dados de hígado de utrero al tomillo con A.O.V.E. Castillo de Tabernas.

**CON UN GRACIOSO QUITE POR CHICUELINAS Y NAVARRAS LIGAREMOS UNOS...**

"Bombones" de rabo de toro estofado con kataifi.

## Y LOS...

Cucuruchos de “chanquete de la huerta” y redondo de cinqueño braseado.

## Y SALTAREMOS A LOS MEDIOS PARA BRINDAR A TODOS USTEDES...

Gurullos almerienses con babilla de burel y festival de setas.

## UNOS...

Taquitos de solomillo de res brava y verduras almerienses en estoque.

## “AYUDAREMOS POR ALTO” A SU ESTOMAGO CON UNAS DELICIOSAS...

Caña de lomo y jamón ibérico con tomate Raf y revolera de tapa de cuatroño al horno.

## ANIMAREMOS EL TRASTEJO CON UN PASODOBLE DE...

Canutillos de queso mozzarella y confitura de tomate con cecina de ajo al orégano.

## ... Y PARA TERMINAR NOS PERFILAREMOS EN CORTO CON...

Dulces “taurinos” de Terraza Carmona en miniatura.

Suerte y....“al plato”





# Restaurante Le Diner

## Málaga



Vincci Hoteles, de la mano de Moët & Chandon y bajo la dirección de cocina del joven Malagueño Sergio Garrido, presenta un espacio único y exclusivo en Málaga. Situado en el centro histórico, LeDiner nace con el objetivo de ofrecer una oferta diferente y exclusiva que sorprende por su innovador concepto.

El Chef Sergio Garrido que se incorporó a la familia de Vincci hoteles en 2008 siendo en aquel entonces el chef ejecutivo mas joven de España liderando la cocina de un hotel de 5 estrellas, se consolidó en esta haciendo la

apertura de v a r i o s hoteles de la cadena. Hoy en día lucha al frente del Hotel Vincci



Posada del Patio único establecimiento con 5 estrella en su capital, Málaga consolidando una apuesta de calidad y buena materia prima con una imaginación que hace su sello de originalidad personal.



Así mismo nos presenta el Menú “LAS CATEDRALES TAURINAS Y SU ESENCIA

GASTRONÓMICA”, en la cual se maridará el concepto de varias Catedrales del Mundo con la carne de toro de lidia.





# TERRAZA GARMONA (VERA)

Martes   Noviembre, 2014

Fabuloso Festival Gastronómico



## Menú Degustación



ABRIREMOS LA PLAZA CON...

**RISTORANTE "LA TORRE". OZIERI, CERDEÑA (ITALIA)**

Sa pane e fittas con ragú di toro e spolverata di greviera di Ozieri.

**"TERRAZA CARMONA"**

Bolita de falda de eral rellena con queso de cabra y nueces, puré de boniato asado y chips de yuca.

Y CUAJAREMOS UNA BUENA FAENA EN LOS MEDIOS...

**RESTAURANTE LE DINER**  
(Vinci Selección Posada del Patio)

**PLAZA DE TOROS DE LA MAESTRANZA**

"Aceituna líquida" manzanilla sevillana con emulsión de anchoas.

**PLAZA DE LA MALAGUETA**

Matrimonio de carpaccio de toro con boquerones vitorianos, palomitas de aove. Hojiblanca y caviar de vinagre de moscatel.

**Plaza de Nimes (Francia)**

Milhojas de rabo de toro en escabeche y foie con manzana en tres texturas.

**La Monumental de México**

Carrillada de toro melosa sobre tamal de maíz, frijoles rojos y su salsa suave de mole negro.

**PLAZA DE TOROS DE LAS VENTAS**

Huevos fritos "casa dulce", panacotta de nata y canela, esferificación de mango y piña confitada.

SENTAREMOS LAS ZAPATILLAS EN LA ARENA CON...

Manzanilla La Guita \* Trus Roble \* Cerveza San Miguel \* Agua Lanjarón  
Orujos Mar de Frades \* Master's \* Café La Caribeña \* Cava Dominio de la Vega

PRECIO: 48 € + 10% IVA. EL MENÚ SERÁ SERVIDO EN ALMUERZO



# Restaurante El Roqueo

## Conil de la Frontera (Cádiz)

José Sánchez Pérez, cocinero del restaurante El Roqueo de Conil,



Restaurante situado junto a la playa del Roqueo de Conil, a escasos metros de la Playa.



La cocina del Roqueo en Conil hace de este restaurante gaditano una explosión de sabor y de ilusión



Vistas espectaculares, cocina tradicional, creativa y marinera especialidad en pescados frescos del litoral conileño, atún rojo de Almadraba, arroces marineros y todo acompañado con productos de la espectacular huerta de Conil. Postre de elaboración casera con productos naturales.

José Sánchez Jefe de cocina desde hace más de 10 años, tiene en su haber 2 libros de cocina de la gastronomía conileña y gaditana. Sabor de Conil y Sabor de Conil, cocina con c o r a z ó n .

Galardonado con varios premios en la Ruta del Atún de Almadraba de Conil. Año 2002 - 2008 - 2009 2013.



para todo aquel que quiera disfrutar de una gastronomía natural y beneficiosa para la salud. José define Conil en estos párrafos:

“Sentarse frente al mar y percibir su aroma intenso hace pensar en lo afortunados que somos los que podemos perdernos en esa sensación.

Y si volvemos la vista, la mirada tropieza con un paisaje fresco, salvaje y natural.

Nuestras huertas. Nuestros pinares.

Imaginaos la fusión de todas la sensaciones.....Eso es Conil.”



# TERRAZA GARMONA (VERA)

Miercoles   Noviembre, 2014

Fabuloso Festival Gastronómico

## Menú Degustación

**INICIAREMOS EL PASEILLO...**

**RISTORANTE "LA TORRE". OZIERI, CERDEÑA (ITALIA)**

Sa pane e fittas con ragù di toro e spolverata di greviera di Ozieri.

**"TERRAZA CARMONA"**

Copa "Grana y Oro" con morcillo de cinqueño guisado y espada de foie de pato.

**Y NOS DOBLAREMOS Y TEMPLAREMOS CON MANDO Y PODERIO...**

## **RESTAURANTE EL ROQUEO**

Croquetas de carabineros rebozadas en pan de gambas y jugo de rabo de toro.

Tagarninas y cardillos en berza con toro bravo y su pringá.

"Facera" de res brava con lecho de berenjenas y setas a la mozarabe.

Homenaje a Conil: bizcocho templado de rosquetes con helado de polen de hinojo, trufa de mojama y meloja.

**ROCIAREMOS EL ALBERO...**

Manzanilla Solear \* Torrederos Crianza \* Cerveza Mahou \* Agua Lanjarón  
Orujos Mar de Frades \* Master's \* Café La Caribeña \* Cava Dominio de la Vega

PRECIO: 48 € + 10% IVA. EL MENÚ SERÁ SERVIDO EN ALMUERZOS



# Restaurante Julián Duque

## Segovia

Realizamos una cocina honesta basada en productos de nuestra tierra siendo los asados nuestro sello cultural con platos típicos heredados de generación en generación.



El Restaurante Julián Duque se encuentra situado en plena Plaza Mayor de Segovia, zona de tapeo por excelencia y flanqueada por la Catedral y el teatro Juan Bravo, y a pocos minutos de las piedras milenarias del Acueducto o de los nobles sillares del Alcazar.



# TERRAZA GARMONA (VERA)

Jueves   Noviembre, 2014

Fabuloso Festival Gastronómico



## Menú Degustación



**SALTAREMOS A LA ARENA CON...**

**RISTORANTE "LA TORRE". OZIERI, CERDEÑA (ITALIA)**  
Filetto di toro lardellato su letto di fonduta di Ozieri e marmellata di cipolle.

**"TERRAZA CARMONA"**

Vasito de ensaladas en texturas con roast beef de novillo y frutas secas.

**Y LOS CLARINES Y TIMBALES ANUNCIARAN UNA ELEGANTE FAENA...**

## RESTAURANTE JULIÁN DUQUE

Bolsita rellena de morcilla, piñones y manzana con salsa de vino ribera y jugo de ajojo.

Judiones de la granja estofados con rabo de toro.

Cochinillo asado al estilo Duque Maestro Asador de Segovia "con lances" de acelgas rellenas de novillo guisado.

Natillas caseras con bizcocho del convento de Santa Teresa.

**MOJAREMOS LOS TRASTOS CON...**

Manzanilla Papirusa \* Ramón Bilbao Ed. Limitada \* Cerveza Estrella Levante \* Agua Lanjarón  
Orujos Mar de Frades \* Flor de Caña 7 Años \* Café La Caribeña

PRECIO: 48 € + 10% IVA. EL MENÚ SERÁ SERVIDO EN ALMUERZOS



# Restaurante Terraza Carmona Vera (Almería)

## “RESPECTO A LA TRADICIÓN”

Desde Vera, pasando por Alemania, Bélgica, Japón y hasta México Terraza Carmona pasea con orgullo el nombre de Vera por todo el mundo.

Enriquecer la Gastronomía Almeriense es su objetivo, la calidad su forma de vida y hacer que los clientes se sientan como en casa su trabajo, porque durante más de 65 años y tres generaciones de la Familia Carmona, así lo manifiestan.



# TERRAZA GARMONA (VERA)

Viernes   Noviembre, 2014

Fabuloso Festival Gastronómico



## Menú Degustación



INICIAREMOS EL TRASTEEO...

### RESTAURANTE "LA TORRE" OZIERI, CERDEÑA (ITALIA)

Filetto di toro lardellato su letto di fonduta di greviera di Ozieri e marmellata di cipolle.

Y SEGUIREMOS CON UNA VALIENTE ACTUACIÓN...

### RESTAURANTE TERRAZA GARMONA

Tostas de matalahúva con paté de hígado de novillo, foie y cecina de ajo con confitura de calabaza.

Cazuelita de arroz bomba empedrao con trasteos de alubias, niscalos y lomo de utrero.

Alcachofa rellena de rabo de novillo y habitas con cuscús de res brava y alga nori.

Tournedó de solomillo de toro de lidia asado al chimichurri y encapotado con hojaldre.

Terna de frutas naturales, mascarpone y bizcocho borracho en copa.

LA PLAZA ESTARÁ CONVENIENTEMENTE REGADA...

Manzanilla Paporusa \* Marques de Vicuña Rva. Ed. Limitada \* Cerveza Cruzcampo

Agua Lanjarón \* Orujos Mar de Frades \* Bruni Collins \* Café La Caribeña

Cava Dominio de la Vega

PRECIO: 48 € + 10% IVA. EL MENÚ SERÁ SERVIDO EN ALMUERZOS



# Restaurante “La Torre” Cerdeña (Italia)

En el centro de Ozieri en un antiguo convento que data de 1600, recientemente renovado, el Ristorante Pizzeria La Torre acoge a sus clientes en un ambiente sobrio, elegante y familiar. Un porche con aire acondicionado, una amplia plaza rodeada de zonas verdes y dos privados ofrecen la oportunidad de satisfacer diversas necesidades.





Uno de los platos más representativos de nuestra cocina es el plato típico de fittas pan; se deja a pan seco y cocinado como la pasta. El pan utilizado es el clásico "suavizada"; el más antiguo típico pan Ozieri obtiene a partir de una mezcla de semolina de Cerdeña, agua y sal. La versión más clásica "all'ozierese" está cubierto con salsa y queso, pero el Ristorante Pizzeria "La Torre", también se proponen revisiones en un sistema más moderno, como "fittas pan con tomate cherry, almejas y bottarga".

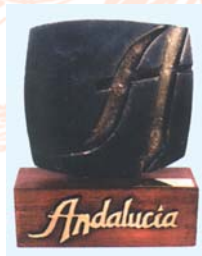




Premio Nacional  
Alimentos de España a la Restauración  
XXIII Edición, Año 2010



Premio Nacional al Mérito Hostelero 98



Premio Nacional  
Andalucía de Turismo 98



1ª Gala del Turismo de Almería  
Premio por el Fomento del Turismo



1er Premio Andaluz de  
Cocina GastroSur 97

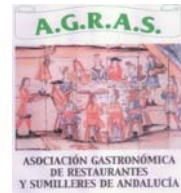
# Premio Andalucía del Turismo 2014



## Asociaciones a las que pertenecemos



COMUNIDAD EUROPEA  
DE COCINEROS



# TROFEOS TAURINOS

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. 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” Nº 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

# “ANTONIO CARMONA”

## 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 202

- \* “Mejor Faena y Triunfador”: 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 Angel Perera.
- ✿ “Mejor Par de Banderillas: Joselito Gutierrez.
- ✿ “Mejor Estocada”: Manuel Jesús El Cid.

### XVI TROFEOS “ANTONIO CARMONA” A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2012

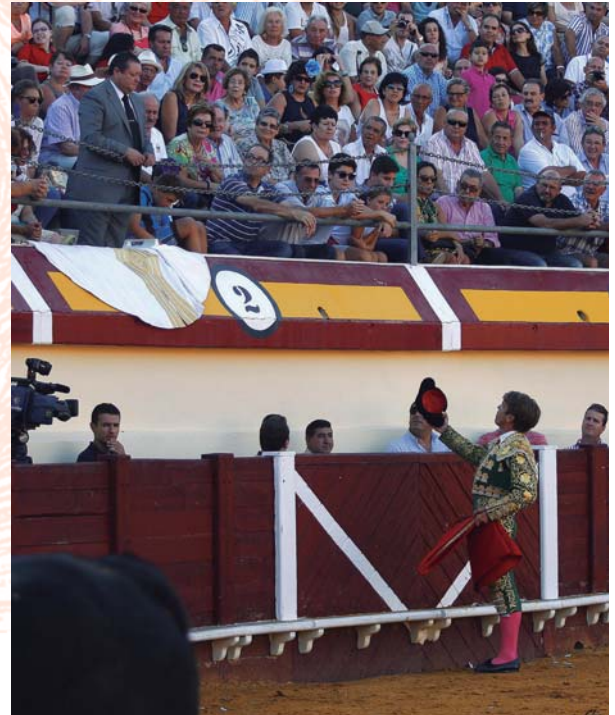
- ✿ “Mejor Faena y triunfador de la Feria”: Sergio Aguilar
- ✿ “Traectoria ejemplar”: Taurolorca, s.l. D. Juan Reverte

### XVII TROFEOS “ANTONIO CARMONA” A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2013

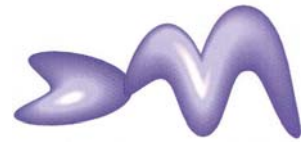
- ✿ “Mejor Faena y triunfador de la Feria”: Manuel Diaz “El Cordobés”
- ✿ “Momento Espectacular”: Hojalatero. De la ganadería de D. Luis Algarra.
- ✿ “Traectoria ejemplar”: Al programa “Toros para todos” de Canal Sur Televisión, presentado y dirigido por D. Enrique Romero y a Canal Sur Televisión y Radio 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.



# COLABORAN:



distribuciones  
macar,sl  
almacén de alimentación u bebidas



Disbel Levante, S. L.

DISTRIBUCIÓN DE BEBIDAS DEL LEVANTE



PARIS & PARIS  
DISTRIBUCIONES EXCLUSIVAS BEBIDAS Y ALIMENTACIÓN



MANZANILLA  
**Solear**  
BARBADILLO  
DISTRIBUIDOR: PARIS & PARIS  
(Huercal de Almería)



Martin Perasotegui.





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



H / AL / 00423  
CIUDAD

*C/. Del Mar, 1 - 04620 VERA (Almería)*

*Tlf.: 950 39 07 60 - Fax: 950 39 13 14*

*terrazacarmona@terrazacarmona.com - www.terrazacarmona.com*

*www.facebook.com/terrazacarmona*



**Excma. Diputación  
Provincial de Almería**

