

XIX JORNADAS GASTRONÓMICAS

5 EXTRAORDINARIOS ACONTECIMIENTOS GASTRONÓMICOS 5

“ con permiso de la autoridad y si el tiempo no lo impide ”



DEL 19 AL 22 DE NOVIEMBRE DE 2013



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” (Cenes de la Vega)
- “LAS TINAJAS” (Granada)
- “EL BURLADERO” (Granada)

SEVILLA:

- “FLORENCIA” (Sevilla)
- “CASA ROBLES” (Sevilla)
- “ROBLES ALJARAFA” (El Aljarafe)
- “EGAÑA ORIZA” (Sevilla)
- “TABERNA DEL ALABARDERO” (Sevilla)
- “ENRIQUE BECERRA” (Sevilla)
- “MANOLO MAYO” (Los Palacios y Villafranca)

HUELVA:

- “LAS CANDELAS” (Huelva)
- “AZABACHE” (Huelva)

CORDOBA:

- “ALMUDAINA” (Córdoba)
- “EL CHURRASCO” (Córdoba)
- “HOSPEDERIA 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)

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)

MADRID:

- “EL MOLINO” (Aljete)
- “ABACERIA 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 MAGULLO” (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)

PAÍS VASCO:

VIZCAYA:

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

GALICIA:

- “CASA SOLLA” (San Salvador de pofo – 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)

INTERNACIONALES:

EUROPA:

FRANCIA:

- “LA SEGALIERE” (Cajarc)

INGLATERRA:

- “ELIZABETH II” (Manchester)

PORTUGAL:

- “MÉSTRE ANDRÉ” (Samora Correia)

ALEMANIA:

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

ESLOVAQUIA:

- “TORRE BASTA” (PRESOV)

AMÉRICA:

MÉXICO:

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

ARGENTINA:

- “RE-PATO” (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 XIX jornadas sean un regalo a su paladar.

¡VA POR USTEDES!





Un año extraño

Los años se nos hacen cada vez más cortos; parece ser que es ley de vida, no tiene nada que ver con los recortes presupuestarios que nos acogotan. El caso es que, casi sin darnos cuenta, el otoño nos invade y aquí tenemos otra vez —y van diecinueve— las Jornadas gastronómicas “El toro bravo en la cocina” de Terraza Carmona, en las que se juntan dos de mis querencias más acendradas: la familia Carmona y la cocina del de toro de lidia. Pero este año nos va a resultar extraño. Va ser raro asistir al ciclo gastronómico sin su inventor supervisando cada detalle. Pero, como dicen en el mundo del espectáculo, la función debe continuar.

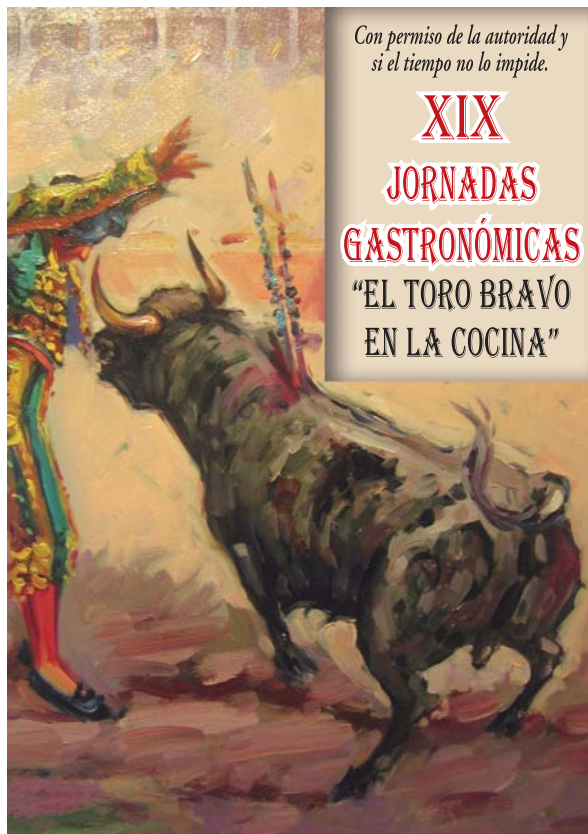
Este folio introductor de las Jornadas no puede ser un obituario sino el pregonero de una celebración. Una celebración de la gastronomía, la amistad, el cariño, la cultura...tal como la concibió Antonio y

como, estoy seguro, espera que todos sepamos continuarla. Cada uno en su papel. El mío es incitarle a usted, paciente lector, a que pase esta página y se deleite por anticipado con el programa que ha preparado Terraza Carmona, con tres restaurantes españoles de diferentes estilos y procedencias —Valencia, Guadalajara y Huelva, y otro internacional, en este caso argentino, del mismo cogollo de Buenos Aires. Junto al sabroso y ancestral toro, Rufino nos traerá su jondo sabor marinerero, El Doncel su renovada (y ecológica) cocina alcarreña y La Noria los cercanos aromas valencianos. Con la participación de la propia Terraza Carmona, que incluye también, como cada año, los aperitivos con que prologa el menú de sus invitados.

Una vez que haya insalivado con la lectura tan reconfortante oferta, sólo le queda disponerse a cumplir con su parte en esta función, que es dar buena cuenta de las excelentes comidas, como Antonio Carmona Gallardo habría querido. Y brindar por su memoria. Aunque, inevitablemente, cuando empiecen estas Jornadas, lo vamos a extrañar.

Antonio Zapata
Crítico gastronómico





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

XIX
JORNADAS
GASTRONÓMICAS
"EL TORO BRAVO
EN LA COCINA"

MARTES 19 NOVIEMBRE 2013
Extraordinario acontecimiento gastronómico

RESTAURANTE
EL DONCEL
SIGÜENZA (GUADALAJARA)
&
RESTAURANTE
"FIKÄ"
BUENOS AIRES (ARGENTINA)
&
TERRAZA CARMONA
(VERA (ALMERÍA))

MIÉRCOLES 20 NOVIEMBRE 2013
Fabuloso Festival gastronómico

RESTAURANTE
LA NORIA
NÁQUERA (VALENCIA)
&
RESTAURANTE
"FIKÄ"
BUENOS AIRES (ARGENTINA)
&
TERRAZA CARMONA
(VERA (ALMERÍA))

JUEVES 21 NOVIEMBRE 2013
Colosal Recital Culinario

RESTAURANTE
CASA RUFINO
ISLA CRISTINA (HUELVA)
&
RESTAURANTE
"FIKÄ"
BUENOS AIRES (ARGENTINA)
&
TERRAZA CARMONA
(VERA (ALMERÍA))

VIERNES 22 NOVIEMBRE 2013
Sensacional acontecimiento gastronómico

RESTAURANTE
TERRAZA CARMONA
VERA (ALMERÍA)
&
RESTAURANTE
"FIKÄ"
BUENOS AIRES (ARGENTINA)

*Acompañados de sus correspondientes Viandas y Buen Hacer

VIERNES 13 DICIEMBRE 2013
GRANDIOSO ACONTECIMIENTO TAURINO-GASTRONÓMICO

GRAN GALA TAURINA
ENTREGA DE LOS XVII TROFEOS TAURINOS "ANTONIO CARMONA"
A LOS TRIUNFADORES DE LA FERIA DE SAN CLEOFÁS 2013

CENA COCTEL
DEGUSTACIÓN DE LOS MEJORES PLATOS DE LAS XIX JORNADAS GASTRONÓMICAS

"EL TORO BRAVO EN LA COCINA"

Viernes 13 Diciembre 2013

Gran Gala Taurina

Entrega de los XVII Trofeos Taurinos

Antonio Carmona

A los triunfadores de la Feria 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.

“Trayectoria 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.



Viernes 13 Diciembre 2013

Cena Coctel

Degustación de los mejores platos de las XIX Jornadas Gastronómicas

“El toro bravo en la cocina”

RECIBIREMOS A PORTAGAYOLA CON...

Montaditos de tortas de pellizcos con babilla de utrero en orza y huevo.

PASAREMOS Y TANTEAREMOS POR AMBOS LADOS CON UN...

Pate de burel con pistachos y foie de oca con mermelada de higos y manzana asada.

Y UNAS...

Cucharitas de “ensalá asá” con tapa de cinqueño confitada.

OFRECEREMOS DE PODER A PODER UNOS SABROSOS...

Tomate raf con carpaccio de becerro de tientas y florines de parmesano.

CON UN GRACIOSO QUITE POR CHICUELINAS Y NAVARRAS LIGAREMOS EL...

Jamón ibérico, queso curado y estoques de redondo de toro en su jugo.

Y LAS...

Torticas de avio especiales con sabor a res brava.

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

Bocaditos de rabo de novillo estofado con jamón ibérico.

UNA...

Crema de calabaza, trufa y carrillada de eral con galleta de pipas.

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

Banderillas de solomillo de novillo y queso de cabra frito en tempura.

ANIMAREMOS EL TRASTEIO CON UN PASODOBLE DE...

Arroz con paleta de toro de lidia y festival de setas.

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

“Dulces recuerdos” de los postres taurinos de terraza carmona.

REMOJAREMOS EL ALBERO CON...

Manzanilla Solear ★ Indalia Vendimia Seleccionada
Cerveza Estrella de Levante ★ Agua Lanjarón



Suerte y.....“al plato”



Restaurante El Doncel

Sigüenza (Guadalajara)



Filosofía del restaurante
EL DONCEL:

El Hotel Restaurante El Doncel está enclavado en una antigua casona que data del siglo XVIII con macizos muros de piedra que en sus orígenes albergaba una fragua donde daban forma al hierro castellano de la Segontia ilustrada, posteriormente fue adaptada como

fábrica de cacao, y la historia nos conduce hasta nuestros días, donde nos encontramos la cuarta generación de hosteleros.

Una cocina diferente, especial y sobre todo nuestra.

De las manos de nuestro jefe de cocina Enrique Pérez esta cocina se fusiona en dos. Una cocina que se basa en el producto autóctono de temporada elaborada al más puro estilo de la tierra y otra en la que Enrique investiga a fondo sabores y combinaciones cambiando el "modus elaborandi", dando así una cocina creativa y moderna que juega con productos de la tierra y otros productos difíciles de encontrar en los mercados que sorprenden los gustos de los más exigentes. La unión de las dos abre un abanico de posibilidades y da como resultado una experiencia sorprendente en sabores y texturas.



Conjugando todo ello en una sala donde la atención y el servicio esmerado se refleja en la personalidad del establecimiento, sin olvidarnos de la delicada bodega que Eduardo Pérez mimra con esmero, haciendo una selección de vinos nacionales e internacionales que satisfacen el paladar de los más exigentes.

Tradición e innovación se entremezclan en esta nueva etapa de el Doncel, con sus señas de identidad bien definidas Enrique y Eduardo Pérez se embarcan en este nuevo proyecto de catering de autor, con los criterios más exigentes de calidad con productos de

temporada, originalidad, degustaciones sorprendentes y ante todo un estilo diferente e innovador en formato de catering.

Descubre los servicios de nuestro catering de autor tanto para empresas como para particulares, eventos grandes o pequeños, rincones con encanto, ambientación, música, iluminación.

El catering de autor que el Doncel le puede diseñar (celebraciones, fiestas, cenas, desayunos de trabajo, cursos temáticos de cocina, menús de empresa, catas gastronómicas, cócteles, eventos exclusivos) personalizando todas las necesidades.

Y por fin el sueño de los hermanos Pérez se hizo realidad, tras largos años de duro trabajo este proyecto comienza su andadura, Enrique y Eduardo inauguran el "Aula el doncel" ahora ya una realidad muy palpable, una realidad que tiene como objetivo la enseñanza dirigida a profesionales y aficionados a la gastronomía. Es este un aula polivalente en la que se imparten ponencias gastronómicas, cursos formativos, presentaciones de productos, demostraciones de maquinaria de hostelería, catas de vinos, etc...

Todos los cursos se desarrollan con las últimas técnicas de imagen y sonido y se entrega al alumno en soportes informáticos DVD. En nuestra aula podrá disfrutar de la calidez, el confort y la última tecnología atrapada dentro de estos muros de piedra centenarios.

La polivalencia del aula permite adaptarla a reuniones de empresas donde no falta el mínimo detalle para el éxito de las mismas, dispone de audio, video, plasma, ordenadores portátiles, red wi-fi en todo el hotel, y por supuesto, estamos abiertos a cualquier sugerencia para garantizar que todo esté según los deseos de nuestros clientes.

Otro aspecto a destacar del aula es la metamorfosis de sus instalaciones, que previa reserva, abre sus puertas y se convierte en un restaurante privado en el cual cocinamos en vivo y en directo, donde el comensal puede disfrutar viendo in situ la preparación y elaboración del menú elegido fusionando todos los sentidos, vista, paladar y olfato en una sensación única que le hará pasar unas horas inolvidables en nuestra casa.

El Aula "el doncel" es la sala más innovadora de esta casa con una capacidad aproximada de 20 personas.

TERRAZA CARMONA (VERA)

Martes   Noviembre, 2013

Fabuloso Festival Gastronómico



Menú Degustación



ABRIREMOS LA PLAZA CON...

RESTAURANTE "FIKÄ". BUENOS AIRES (ARGENTINA)

Bocaditos de "La Pampa" con novillo y lances de queso mozzarella.

"TERRAZA CARMONA"

Gurullos con babilla de becerro de tientas y estoque de alcachofas y mollejas en tempura.

Y CUAJAREMOS UNA BUENA FAENA EN LOS MEDIOS...

RESTAURANTE EL DONCEL

Bombón de novillo en tartar, polvo de bronce y salicornia.

Tiradito de solomillo de eral, queso manchego y helado de tomillo.

Timbal de rabo de toro, cremoso de calabaza, patata y trufa negra.

Bizcocho borracho en miel de Sigüenza, crema de arroz con leche y helado de guirlache.

SENTAREMOS LAS ZAPATILLAS EN LA ARENA CON...

Manzanilla Papirusa * Martinez Lacuesta Crianza * Raíz de Guzmán Crianza

Cerveza Mahou Agua Lanjarón * Orujos Mar de Frades * Gin Vones * Tónica Britvic

Café La Caribeña

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



Restaurante La Noria

Náquera (Valencia)

El Complejo cuenta con un acogedor comedor que incluye zonas reservadas, un salón con capacidad para cerca de cuatrocientas cincuenta personas, y el jardín de 2000 metros cuadrados de exquisito diseño. Además el recinto se completa con un amplio aparcamiento de fácil acceso.



La Noria ofrece la solución perfecta para cada tipo de reunión, recepción o conferencia, y nuestros salones cuentan con una gran versatilidad para adaptarse a cualquier tipo de evento.

Bodega de catas, una oportunidad para saborear o adquirir cualquiera de sus más de 250 referencias nacionales e internacionales. Un lugar encantador donde además, podrá celebrar sus más exclusivas reuniones.

Cocina Mediterránea que combina lo tradicional con lo creativo, junto con un esmerado servicio, una presentación y calidad del plato exquisita a la vez que una profesional orientación para estar seguro de que su elección siempre será la mejor.

Menús realizados con una cuidada selección de los mejores productos, que en manos de nuestros profesionales se transforman en una amplia gama de menús con garantía total de calidad, precio y equilibrio dietético. Al tener cocina propia los podemos adaptar a sus necesidades.

Nuestra larga permanencia, con más de 30 años en el sector de la restauración, se debe a la confianza y fidelidad de nuestros clientes, una constante renovación de ideas y un equipo humano que trabaja para que usted sea atendido en todo momento como merece.



La Ubicación de nuestro Restaurantre La Noria, está en un marco incomparable y a tan solo unos minutos de Valencia. Se encuentra ubicado en la Carretera de Náquera- Massamagrell, en las estribaciones de la Sierra Calderona y próximo a poblaciones como Náquera, Moncada o Bétera.

TERRAZA CARMONA (VERA)

Miercoles   Noviembre, 2013

Fabuloso Festival Gastronómico



Menú Degustación



INICIAREMOS EL PASEILLO...

RESTAURANTE "FIKÄ". BUENOS AIRES (ARGENTINA)

Bocaditos de "La Pampa" con novillo y lances de queso mozzarella.

"TERRAZA CARMONA"

"Chato" de huevos con puntilla, crema de patatas a lo pobre y tendido de roast beef de lía.

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

RESTAURANTE LA NORIA

Croquetas de rabo de toro.

Paella de pollo de corral con albóndigas de novillo.

Jarrete de ajo estofado con verduras.

Helado de leche merengada con arnadi.

ROCIAREMOS EL ALBERO...

Manzanilla Slear * Legaris Roble * Cerveza Estrella de Levante * Agua Lanjarón

Orujos Mar de Frades * Gin Master's * Me TONIC * Café La Caribeña

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



Restaurante Casa Rufino

Isla Cristina (Huelva)

Situado en la misma playa central de Isla Cristina, forma parte de una tradición gastronómica que traspasa sus fronteras, gozando actualmente de un merecido prestigio, por su alto nivel , en el mundo de la gastronomía .

Su fundador, D. Rufino Zaiño, fué percusor y pionero en implantar el menú degustación largo y estrecho allá por los años sesenta.

Actualmente este restaurante está dirigido por su hijo José Antonio Zaiño que, junto con

su hijo Jesús Zaiño, 3ª generación, son los chef de esta casa, por su esposa Ana Rodríguez que es la directora de sala y un perfecto equipo de profesionales que harán que su visita les sea grata y agradable.



Es el lugar idóneo para degustar los pescados y mariscos de la zona, así como el atún rojo de almadraba que es su gran referente.

TERRAZA CARMONA (VERA)

Jueves   Noviembre, 2013

Fabuloso Festival Gastronómico



Menú Degustación



SALTAREMOS A LA ARENA CON...

RESTAURANTE "FIKÄ". BUENOS AIRES (ARGENTINA)

Bifé de res brava rellena de provolone con tendido de chimichurri

"TERRAZA CARMONA"

Olla de trigo almeriense con "bombón" falda de morlaco y morcilla.

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

RESTAURANTE CASA RUFINO

Tortitas de jarrete de utrero con jamón ibérico.

Brick de rabo de toro con berenjenas, especias árabes y miel de azahar.

"Hamburguesa" de entrecot de novillo, pluma ibérica y boletus sobre calabaza asada y rúcula frita.

Sopa de chocolate blanco con frutos rojos del bosque.

MOJAREMOS LOS TRASTOS CON...

Manzanilla La Goya * Marqués de Burgos Crianza * Cerveza San Miguel * Agua Lanjarón

Orujos Mar de Frades * Gin Jodhpur * 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 CARMONA (VERA)

Viernes   Noviembre, 2013

Fabuloso Festival Gastronómico



Menú Degustación



INICIAREMOS EL TRASTEО...

RESTAURANTE “FIKÁ” BUENOS AIRES (ARGENTINA)

Bifé de res brava rellena de provolone con tendido de chimichurri.
Cazuelita de guiso tradicional de locro argentino.

Y SEGUIREMOS CON UNA VALIENTE ACTUACIÓN...

RESTAURANTE TERRAZA CARMONA

Ensalada de pasta negra con pipirrana de asadura, huevo de codorniz trufado y chicuelina de lomo de cuatreño.
Milhojas de migas en torta con carrillada de burel, morcilla veratense y paseillo de tropezones.
Crema templada de verduras almerienses con tendido de morcillo de utrero estofado, trompetas y foie.
Solomillo de toro de lidia asado en su jugo con enrejado de espárragos trigueros, calabaza y habitas tiernas.
Fantasia de “rabo de toro” con crema de dátiles, almendras y chocolate, sobre albero de vainilla.

LA PLAZA ESTARÁ CONVENIENTEMENTE REGADA...

Manzanilla Papirusa * Cruz del Alba Crianza * Cerveza Cruzcampo * Agua Lanjarón
Orujos Mar de Frades * Limoncello Marina di Sorrento * Gin Vones * Tónica Britvic
Café La Caribeña

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



Restaurante Fikä

Buenos Aires (Argentina)

La cocina argentina es el resultado de una sabrosa síntesis, producto del aporte de los platos europeos pertenecientes a las distintas corrientes migratorias, sazonados y combinados con alimentos propios del suelo nativo.



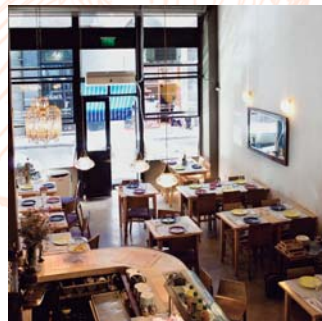
Fikä



Forman parte de la gastronomía criolla el asado con cuero, el locro, la carbonada, la humita, el mote, el tamal, la chanfaina, las empanadas, el chipá, la mazamorra, el dulce de leche, el arrope, la yema quemada, el quesillo de cabra con miel de caña y una deliciosa variedad de dulces regionales. La infusión característica es el mate —compartido con sus vecinos latinoamericanos del Sur— preferentemente “verde” o “cimarrón” (amargo), con sus variantes: dulce, cocido, de leche y “tereré”. Las bebidas tradicionales, en tanto, son el vino patero, la aloja y la chicha (estas últimas en las provincias del Noroeste).

El restaurante FIKÄ queda en Hipolito Yrigoyen 782 capital federal - Barrio de San Telmo / Montserrat.

Esta abierto de Lunes a Viernes de 9 a 17:30. Hay una carta fija y 3 menús diferentes por día.





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



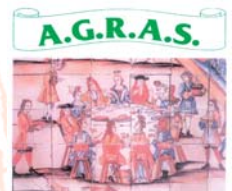
I Premio Andaluz de Cocina Gastrosur 97



PREMIO NACIONAL
ANDALUCIA DE TURISMO 98



COMUNIDAD EUROPEA
DE COCINEROS



ASOCIACIÓN GASTRONÓMICA
DE RESTAURANTES
Y SUMILLERES DE ANDALUCÍA





PREMIO NACIONAL
ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA RESTAURACIÓN
XXIII EDICIÓN, AÑO 2010



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” 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

“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.



COLABORAN:



VILLA  MASSA

VILLA  MASSA

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


MASTER'S
SELECTION
LONDON DRY GIN


LUSTAU

PARIS & PARIS
DISTRIBUCIONES EXCLUSIVAS SEMBRAS Y ALIMENTACIÓN

25

*Club de Vinos
Alboran*



ORUJO
MAR DE
FRADES



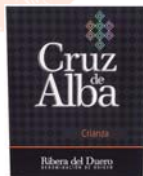
"LA GOYA"
Manzanilla


distribuciones
macar, sl
distribución de alimentación u bebidas



ME
TONIC
PREMIUM TONIC WATER
by BORRÉ

San Miguel




LAN
RIOJA





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**

