



# 27° EL TORO BRAVO

"en la cocina"

*Edición especial*

16 Y 17  
DE NOVIEMBRE  
2023

  
TERRAZA  
**CARMONA**  
HOTEL RESTAURANTE

*Irresistible*

**UNA SELECCIÓN DE PLATOS, IRREPETIBLE**

# 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).
- "Casa Miguel" (San Fernando).

#### Granada

- "Ruta del Veleta" (Cenes de la Vega).
- "Las Tinajas" (Granada).
- "El Burladero" (Granada).
- "El Conjuro" (Calahonda).

#### 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).
- "El Espigón" (Sevilla).

#### Huelva

- "Las Candelas" (Huelva).
- "Azabache" (Huelva).
- "Casa Rufino" (Isla Cristina).
- "Casa Dirección" (Valverde del Camino).

#### Córdoba

- "Almudaina" (Córdoba).
- "El Churrasco" (Córdoba).
- "Hospedería de San Francisco" (Palma del Río).
- "Bodegas Campos" (Córdoba).
- "Delfín Delicatessen Catering" (Palma del Río).
- "El Caballo Rojo" (Córdoba).
- "Taberna Almodóvar" (Córdoba).

#### Jaén

- "Juanito" (Baeza).
- "La Sarga" (Cazorla).
- "Vandelvira" (Baeza).
- "La Mezquita" (Guarroman).
- "Los sentidos" (Linares).
- "Támesis London" (Jaén).

#### Málaga

- "Iñaki" (San Pedro de Alcántara-Marbella).
- "Pedro Romero" (Ronda).
- "Taberna del Alabardero" (Puerto Banus-Marbella).
- "Le Diner" –Vincci Selección Posada del Patio (Málaga).
- "Casa Abilio" (Álora).

## Almería

- "Hotel Catedral" (Almería).
- "Hotel Envía Golf" (Vícar).
- "Las Eras Antonio Gázquez" (Tabernas).
- "Parador Nacional de Turismo" (Mojácar).
- "Xmile by Botaniq" (Mojácar).
- "Mistela Gastronomía" (Aguadulce).
- "Catering Limaraja" (Almería) .
- "Alejandro" (Roquetas de mar).
- "Catering Gastrosur" (Huércal de Almería).
- "Mesón de Castilla" (Retamar).
- "Espacio Gastronómico Tony Garcia" (almería).
- "Las Nenas" (Huércal Overa).
- "Tu Chef Talleres" (Almería).
- "Blanca Brisa" (Cabo de Gata).
- "La Costa" (El Ejido).
- "Casa Rafael" (Huércal de Almería).

## Valencia

### Alicante

- "La Herradura" (Los Montesinos).

### Valencia

- "Galbis" (L´ Alcudia).
- "La Noria" (Náquera).

## Castilla la Mancha

### Albacete

- "Casa Paco" (Albacete).
- "El Callejón" (Albacete).
- "Santa Isabel" – Hotel Santa Isabel (Albacete).

### Toledo

- "Los Cuatro Tiempos" (Toledo).
- "Los Jardines de Palacio" (Villacañas).
- "Adolfo" (Toledo).
- "El Capricho de los Torres" (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).
- "Mesón Cándido" (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 poño – Pontevedra).

“A estación” (Cambre – A Coruña).

## **Extremadura**

### **Badajoz**

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

## **Murcia**

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

“El Refugio de Juanfran” (Águilas).

“El Churra” (Murcia).

## **Ceuta**

“El Refectorio” (Ceuta).

# **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)

“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**

### **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.**



# Alfredo Casas

27º Jornadas de Terraza Carmona.  
Noviembre 2023.

El mes de noviembre está marcado, desde hace años, con un color especial en el calendario, ese color con el que se señalan las fechas importantes, aquellos días en los que debemos fijarnos especialmente por lo que en ellos se celebra o conmemora. Lo que celebramos, en este caso, es una nueva edición de las **Jornadas Gastronómicas del Toro Bravo en la Cocina**, un empeño de la familia Carmona por aunar sobre el mantel las dos pasiones que abanderan con orgullo, la cocina y la tauromaquia.

Y es que cuando uno atraviesa el dintel de lo que comenzó siendo el ambigú de un cine de verano, ahora templo de la gastronomía de la comunidad andaluza, sabe que se dispone a disfrutar de una exquisita experiencia para todos los sentidos. Desde hace casi tres décadas el equipo de cocina, capitaneado por **Antonio Carmona**, y el de sala, con **Ginés Carmona** a la cabeza, nos brindan la posibilidad de degustar ricas recetas donde la carne del toro de lidia es la protagonista.

En este tiempo, estas jornadas, nos han permitido conocer restaurante llegados de toda la geografía nacional y de diferentes puntos del planeta. Ahora, en esta vigésimo séptima edición, y movidos por el afán de dar lo mejor de sí a quienes les visitamos, la familia Carmona se dispone a afrontar en **solitario** la difícil tarea de superar el prestigioso listón que año tras año,



sus miembros se han encargado de elevar. Lo harán de una manera distinta y comprometida con la historia de este evento culinario: haciendo **un repaso a las mejores recetas** de las veintiséis ediciones pasadas, rescatando platos que se crearon expresamente para esta cita y que ahora, años después, volverán a hacernos disfrutar como se disfruta cuando uno visita la casa de su madre y vuelve a comer aquellos platos que tanto echaba de menos.

Dispongámonos, pues, a vivir una nueva experiencia saboreando cada uno de los platos que durante estos días saldrán de las cocinas de esta bendita y prestigiosa casa a la que **don Antonio**, querido y añorado, nos da la bienvenida con un catavinos en la mano. Brindemos con él por el buen hacer de su familia, que nos permite celebrar y disfrutar de las **XXVII Jornadas del Toro Bravo en la Cocina**.

¡Buen provecho!

**Alfredo Casas**  
Periodista



In memoriam





## Imágenes 2022









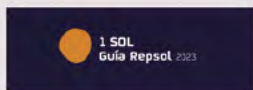


## 27° EL TORO BRAVO

"en la cocina"

Edición especial 2023

**UNA SELECCIÓN DE PLATOS.**  
**IRREPETIBLE** *Irresistible*



Reconocido con 1 Sol  
Repsol desde 2004.



MICHELIN BIB GOURMAND  
2023

UN "PASEILLO" POR LAS MEJORES ELABORACIONES  
DE ESTOS 27 AÑOS, RECOPIADAS EN DOS JORNADAS  
PARA SALIR "POR LA PUERTA GRANDE"

**JUEVES 16**  
de 1995 a 2008  
"Los Inicios"

CON MUCHA ILUSIÓN,  
PASO FIRME  
Y UN OBJETIVO CLARO

**VIERNES 17**  
de 2009 a 2023  
"La Consolidación"

EL TEMPLE  
Y LA EXPERIENCIA  
DAN SUS FRUTOS

Miércoles 15 a las 20:30h.

Presentación de las XXVII Jornadas Gastronómicas  
"El toro bravo en la cocina" a cargo de Antonio  
Carmona, chef de Terraza Carmona.

**Respeto a la tradición:**

Desde Vera, pasando por Alemania, Bélgica,  
Holanda, Japón y hasta México. Terraza Carmona  
**pasea con orgullo el nombre de Almería 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 75 años y tres generaciones  
de la Familia Carmona, así lo manifiestan.

# XIV Semana Cultural Taurina

## Noviembre 2023

### Miércoles 15 a las 20:30h.

#### “Bordando el toreo”

Exposición de sastrería taurina a cargo de **D. Enrique Vera (Maestra Nati)** y posterior charla sobre la laboriosa tarea de la confección de los enseres taurinos.

Modera el acto **Laureano Fernández**.

### Jueves 23 a las 20:30h.

#### Inauguración de la exposición de retratos taurinos “Entre capotes y alamares”

**María José Pastor** presenta una colección antológica de algunas de las figuras más relevantes del mundo de la Tauromaquia.

#### “Historias del toreo”

Presentación del libro de **Paco Aguado** “Historias del Toreo” y avance de su nuevo libro “Por qué Morante”.

Charla-coloquio con la presencia del Matador de Toros **José Pedro Prados “El Fundi”**.

#### Entrega de los XXV Trofeos Taurinos Antonio Carmona.

Entrega de Trofeo al Triunfador de la Feria de San Cleofás 2023 al matador de toros **Jorge Martínez**.

Modera el acto **Paco Aguado**.

#### Vino Español

Cóctel ofrecido por Terraza Carmona con la colaboración de productos selectos Isalva y presentación de su vino Previous.

### Viernes 24 a las 20:30h.

#### “Universos del toreo”

Mesa redonda a cargo de:

**Dña. Mara Mayoral**, ganadera de herederos de Pablo Mayoral, encaste Santa Coloma.

**Dña. María del Mar Valverde**, concejal de Cultura en Ohanes y **D. Sergio Ortega**, Mayordomo de San Marcos en Ohanes y secretario de la Federación Española de Toro con Cuerda.

Modera el acto **Paco Aguado**.

Organiza: Club Taurino Veratense y Terraza Carmona.



CLUB TAURINO  
VERATENSE



**Jueves 16**

## **“1995-2008 - Los Orígenes”**

**Iniciaremos el paseílo...**

Paté de res brava al AOVE de picual con tostas de pan de semillas.

Pipirrana almeriense con banderillas de solomillo de toro y brotes tiernos.

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

Bocaditos crujientes con cadera de eral, bechamel y maíz dulce.

“Revolera” de calabacín y berenjena rellena de boloñesa de novillo y parmesano.

**Ofreceremos de poder a poder...**

Canelón de rabo de toro con crema de patata violeta y foie de pato.

**Y saltaremos a los medios...**

Tortica especial de “Avio taurino” de Vera.

Gurullos con costillas de añojo y habitas frescas.

**Seguiremos con unos naturales...**

Jarrete de añojo, a fuego lento, chips de hortalizas y setas perrechico al cabernet Sauvignon.

**Para terminar la faena...**

“Paseílo” de frutas de temporada y crema esponjosa de yogur en nuestro especial coso hojaldrado.

**Rociaremos el albero...**

Cerveza Amstel Oro – Hermanos Lurton Tempranillo (Toro) – Pagos de Balbas (Ribera del Duero) – Vermú Petroni – Cava Montesquius – Licores Ruavieja – Limonchelo Villa Masa – Café La Caribeña – Agua Lanjarón.

**58,90€ IVA incluido**

El menú se servirá en almuerzo. Bebidas y licores incluidos

**27° EL  
TORO  
BRAVO**

**“en la cocina”**

*Edición especial 2023*



**UNA SELECCIÓN  
DE PLATOS,  
—IRREPETIBLE—  
Irresistible**





**Viernes 17**

## “2009-2023 – La Consolidación”

**Recibiremos, a puerta gayola...**

Terrina crujiente de babilla de cuatroño y foie de oca.

Cecina de vaquilla con acelga roja, tomate raf y queso de cabra.

**Templaremos con maestría...**

Latita de salpicón de redondo de utrero escabechado con boladillos de sus mollejas salteadas con ajetes tiernos.

“Circular” de cuscús con solomillo de toro de lidia y alga nori.

**y los clarines y timbales anunciarán el cambio de tercio...**

Copa con lances templados de hortalizas y lascas de entrecot asado, boletus y crujiente de pimentón.

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

Alcachofa de temporada confitadas en arbequina y rellena de rabo de toro.

Olla de trigo almeriense con pecho de cincoño e hinojos frescos.

**“Ayudaremos por alto” a su estomago con unas deliciosas...**

Carrillada de eral estofada con espárragos trigueros, reducción de su jugo y trufas.

**Para terminar la faena...**

Montera de bizcocho de remolacha con chantilly, chocolate y helado de pistacho sobre su albero.

**Rociaremos el albero...**

Cerveza Mahou 5 estrellas y Mahou sin filtrar– Lagar de Isilla Reserva (Ribera del Duero) – Vermú Petroni – Cava Montesquius – Licores Ruavieja – Limonchelo Villa Masa – Café La Caribeña – Agua Lanjarón.

**58,90€ IVA incluido**

El menú se servirá en almuerzo. Bebidas y licores incluidos

**27° EL  
TORO  
BRAVO**

**"en la cocina"**

*Edición especial 2023*



**UNA SELECCIÓN  
DE PLATOS,  
—IRREPETIBLE—  
Irresistible**



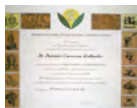




PRIMER PREMIO  
ANDALUZ  
DE COCINA  
GASTROSUR 97.



PREMIO NACIONAL  
"ANDALUCÍA 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.



Reconocido con 1 Sol  
Repsol desde 2004.



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 ANDALUCÍA  
DE TURISMO 2014.



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



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



MUSA DE LA  
GASTRONOMÍA.  
MANOLA BARAZA  
MUÑOZ. 2016.



ALMERÍA  
GOURMET.  
IDEAL 2018.



Primer restaurante  
en adherirse a la  
marca de calidad  
SABORES ALMERÍA.

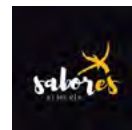


PREMIO  
ASEMPAL  
2019.



MICHELIN BIB GOURMAND  
2023

## Asociaciones a las que pertenecemos:





# Historia de los trofeos taurinos Antonio Carmona



El 4 de septiembre de 1997 se presentan oficialmente los "Trofeos Taurinos Antonio Carmona" para engrandecer la feria taurina de San Cleofás, que en ese año reinaugura su magnífica y centenaria plaza de toros.

A lo largo de todos estos años los trofeos se han visto prestigiados por un largo elenco de figuras del toreo que han sido acreedores a los mismos y que con su presencia en los actos de entrega de los mismos han contribuido a su éxito y han honrado a la familia Carmona.

Nuestro más sincero agradecimiento a todos los triunfadores.

## I TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 1997

"Triunfador de la Feria": José Ortega Cano  
"Mejor Faena": Jesulín de Ubrique  
"Mejor Estocada": José Luis Bote  
"Momento Espectacular": Pepín Liria  
"Mejor Toro": "Artillero" N° 63. Victoriano del Río  
"Mejor Par de Banderillas": Carmelo García "Carmelo"  
"Mejor Puyazo": Manuel Espinosa

## II TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 1998

"Triunfador de la Feria": José Antonio Iniesta  
"Mejor Faena": Julián López "El Juli"  
"Mejor Par de Banderillas": Gimeno Mora  
"Mejor Puyazo": José Antonio Sánchez Álvarez "Mano Dura"

## III TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 1999

"Triunfador de la Feria": Leonardo Hernández  
"Mejor Faena": "El Cordobés"  
"Mejor Par de Banderillas": "El Pere"

#### **IV TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2000**

"Triunfador de la Feria": Curro Vivas  
"Mejor Par de Banderillas": Pepe Márquez  
"Mejor Puyazo": Paco Luna  
"Mejor Toro": Ganadería José Luis Martín Lorca

#### **V TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2001**

"Triunfador de la Feria": Pepín Liria  
"Mejor Faena": Juan Antonio Ruiz "Espartaco"  
"Mejor Toro": "Aviador". Ganadería Santiago Domecq  
"Mejor Puyazo": Juan Bernal  
"Mejor Banderillero": Alejandro Escobar

#### **VI TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2002**

"Mejor Faena y Triunfador de la Feria": Pepín Liria  
"Mejor Par de Banderillas": Antonio Jiménez  
"Ecijano II"  
"Mejor Toro": "Buenolor". Martelilla  
"Mejor Puyazo": Manuel Jesús Ruiz Román

#### **VII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2003**

"Triunfador de la Feria": Finito de Córdoba  
"Mejor Faena": Morante de la Puebla  
"Mejor Par de Banderillas": Curro Molina  
"Mejor Toro": "Enrejao" de "El Torero" Salvador Domecq  
"Mejor Puyazo": Manuel Muñoz Barea

#### **VIII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2004**

"Triunfador de la Feria": Finito de Córdoba  
"Mejor Faena de la Goyesca": Finito de Córdoba  
"Mejor Novillero": Caro Gil

#### **IX TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2005**

"Triunfador de la Feria": David Galán

"Mejor Faena": Daniel Luque  
"Momento Espectacular": Alejandro Carmona

#### **X TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2006**

"Triunfador de la Feria": David Fandila "El Fandi"  
"Mejor toreo a caballo": Álvaro Montes  
"Mejor Faena": Alejandro Carmona  
"Mejor Toro": Ganadería Salvador Gavira

#### **XI TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2007**

"Triunfador de la Feria": Caro Gil  
"Mejor Faena": Miguel Ángel Perera  
"Momento Espectacular": Curro Díaz

#### **XII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2008**

(Suspendidos los festejos por lluvia. No se fallan los trofeos).

#### **XIII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2009.**

Suspendidos los festejos por lluvia. No se fallan los trofeos.

#### **XIV TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2010.**

"Triunfador de la Feria": David Fandila "El Fandi"  
"Mejor Faena": Alejandro Talavante

#### **XV TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2011**

"Triunfador de la Feria": Miguel Ángel Perera  
"Mejor Par de Banderillas": Joselito Gutiérrez  
"Mejor Estocada": Manuel Jesús El Cid

#### **XVI TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2012**

"Mejor faena y triunfador de la Feria": Sergio Aguilar  
"Trayectoria ejemplar": Taurolorca S.L. D. Juan Reverte.

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

"Mejor faena y triunfador de la Feria": Manuel Díaz "El Cordobés"

"Momento espectacular": Hojalatero de la ganadería de D. Luis Algarra

"Trayectoria ejemplar": "Toros para todos" de Canal Sur Televisión, presentado y dirigido por D. Enrique Romero y a Canal Sur Televisión y Radio de Almería, dirigido por D. Antonio Torres Flores

## XVIII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2014

Suspendidos los festejos por inclemencias meteorológicas. No se fallan los trofeos.

## XIX TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2015

"Triunfador de la Feria": Manuel Escribano

"Torero Revelación": Javier Jiménez

"Mejor Faena": Jesús Almería

"Mejor Par de Banderillas": Blas Márquez

"Trayectoria ejemplar": Club Taurino Veratense.

## XX TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2016

"Triunfadores de la Feria": Manuel Díaz "El Cordobés" y David Fandila "El Fandi"

"Trayectoria ejemplar": D. José Antonio Ruiz Marqués

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

"Triunfador de la Feria": Paco Ureña

"Trayectoria ejemplar": Grupo Vientobravo S.L.

## XXII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2018

El jurado los considera "desiertos", atendiendo al atípico desarrollo de los festejos programados. No se fallan dichos Trofeos.

## XXIII TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2019

"Triunfador de la feria": Daniel Crespo

"Trayectoria ejemplar": D. Diego Morata Artes y D. Salvador Jerez Gallardo

## XXIV TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2022

"Triunfador de la feria": Emilio Justo

"Trayectoria ejemplar": D. José Manuel Garcia Cervero. JERE

"Mejor faena Festejo julio 2022": Jesús Almería

"Mejor toreo a caballo": Diego Ventura

"Mención especial": Tauromaral S.L.

## XXV TROFEOS "ANTONIO CARMONA" A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2023

"Triunfador de la feria": Jorge Martínez



Colaboran:



Terraza Carmona colabora con:



Reconocido con 1 Sol Repsol desde 2004.



Distintivo de calidad Categoría Oro en hostelería y restauración



Premio Nacional Alimentos de España a la Restauración XXIII Edición



Premio Asempal Excelencia Gastronómica 2019

Hotel Restaurante Terraza Carmona: C/ Del Mar, 1. Vera (Almería).

Reservas: 950 390 760 - [www.terrazacarmona.com](http://www.terrazacarmona.com) - [terrazacarmona@terrazacarmona.com](mailto:terrazacarmona@terrazacarmona.com)



PLAYA CIUDAD SERVICIOS

