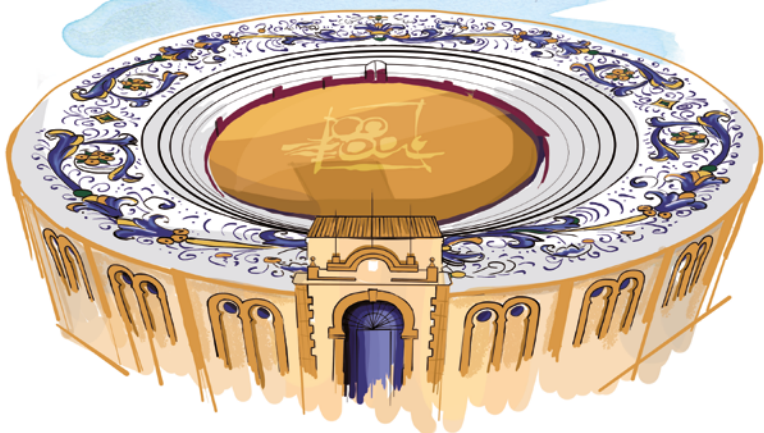


El Toro bravo en la Cocina

13 Y 14 DE NOVIEMBRE 2025



Tradición - Sabor - Evolución

29 JORNADAS GASTRONÓMICAS

El respeto por la carne ecológica de Lidia en Terraza Carmona.

Desde hace casi tres décadas, Terraza Carmona convierte la carne ecológica de Lidia en un auténtico emblema culinario. Con ingenio y cariño, tres generaciones de la familia Carmona han sabido poner en valor la gastronomía almeriense, elaborando recetas originales que respetan cada una de las etapas de la res (desde el añojo hasta el cinqueño) y la excelencia de los productos de la tierra.



Reconocido con 1 Sol
Repsol desde 2004.



alimentos de España
Premio Nacional Alimentos
de España a la Restauración
XXIII Edición



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:

ANDALUCIA:

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).
- "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 ALJARAFA" (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).

"HOSPEDERIA DE SAN FRANCISCO" (Palma del Río).

"BODEGAS CAMPOS" (Córdoba).

"DELFIN 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 ENVIA GOLF" (Vicar).
- "LAS ERAS ANTONIO GAZQUEZ" (Tabernas).
- PARADOR NACIONAL DE TURISMO" (Mojácar).
- "XMILE BY BOTANIQ" (Mojácar).
- "MISTELA GASTRONOMÍA" (Aguadulce).
- "CATERING LIMARROJA" (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).

COMUNIDAD VALENCIANA:

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 CAPRICHIO DE LOS TORRES” (Villacañas).

Cuenca:

“CASAS COLGADAS – FIGÓN DE HUÉCAR” (Cuenca).

Guadalajara:

“EL DONCEL” (Sigüenza).

Ciudad Real:

“EL BODEGÓN” (Daimiel).

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).

“JULIÁN DUQUE” (Segovia).

“MESÓN CANDIDO” (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:

Pontevedra:

“CASA SOLLA” (San Salvador de Poío).

A Coruña:

“A ESTACIÓN” (Cambre).

EXTREMADURA:

Badajoz:

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

MURCIA:

“LOS CHURRASCOS” (El Algar, Cartagena).

“EL REFUGIO DE JUANFRAN” (Águilas).

“EL CHURRA” (Murcia).

CEUTA:

“EL REFECTORIO”.

INTERNACIONALES:

EUROPA:

Francia: “LA SEGALIERE” (Cajarc).

Inglaterra: “ELIZABETH II” (Manchester).

Portugal: “MÉSTRE ANDRÉ” (Samora Coreira).

Alemania: “RESTAURANTE MADRID”, HOTEL MELÍA BERLÍN (Berlín).

Eslovaquia: “TORRE BÀSTA” (Presov).

Italia: “LA TORRE” (Ozieri, Cerdeña).

AMÉRICA:

México: “LA HERENCIA” (Queretero).

“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:

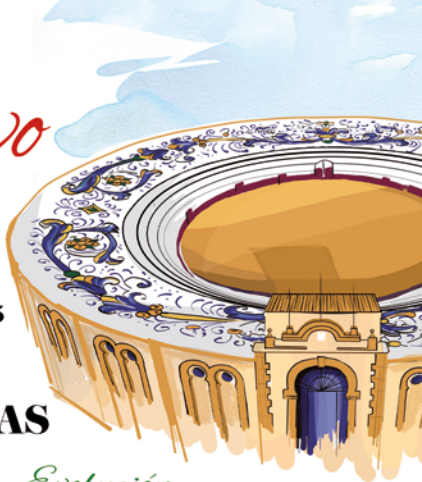
“THE WESTIN TOKIO” (Tokio).

El Toro bravo en la Cocina

13 Y 14 DE NOVIEMBRE 2025

29 JORNADAS GASTRONÓMICAS

Tradición Sabor - Evolución



El respeto por la carne ecológica de Lidia en los fogones de Terraza Carmona.

Durante casi tres décadas, Terraza Carmona ha hecho de la carne ecológica de Lidia un auténtico emblema culinario. Sus cocinas han sabido rendir homenaje a este producto excepcional, tratándolo con ingenio, cariño y precisión en cada una de sus etapas, añojo, eral, utrero, cuatroño o cincoño.

Tres generaciones de la familia Carmona han mantenido viva la esencia de la gastronomía almeriense, poniendo en valor los excelentes productos de la tierra y la tradición culinaria local.

Hoy, su propuesta invita a disfrutar del arte gastronómico que gira en torno al toro bravo, uniendo la nobleza del producto autóctono con el temple y la maestría que solo otorgan los años de experiencia.



Fieles a nuestros orígenes:

Desde Vera, pasando por Alemania, Bélgica, Holanda, Japón, Emiratos Árabes Unidos 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 78 años y tres generaciones de la Familia Carmona, así lo manifiestan.





CURRO LUCAS

COCINA EN GRANA Y ORO

Hace unos años, un alcalde rural de Almería me dijo que los pueblos se definen por sus fiestas patronales y que hay de tres tipos: "los de toros, los de pólvora y los de orquesta". Si damos por buenas estas palabras, Vera es, sin duda, un pueblo taurino que luce una de las plazas con más solera de Andalucía.

Como solera tienen ya las Jornadas del Toro Bravo en la Cocina que este año llegan a su 29ª edición y que con tanta dedicación y orgullo lleva organizando la familia Carmona-Baraza desde hace décadas. El mérito es incuestionable. No solo por llevar tantos años, también por la reivindicación de un producto con siglos de tradición, pero que gastronómicamente se ha convertido en los últimos tiempos en un gran desconocido debido, en parte, a los tabúes existentes sobre su consumo.

Además, las jornadas han servido como excusa para invitar a lo largo de los años a cocineros de más de 120 restaurantes y hoteles de toda España y resto del mundo. Una forma de dar a conocer los productos agroalimentarios de Almería a nivel global, pero también una excelente manera de conocer cómo ha evolucionado la cocina y sus técnicas a lo largo de varias décadas de la mano de chefs que se han nutrido de multitud de identidades e influencias gastronómicas.

La del toro bravo, es una carne de calidad, con bajo contenido graso relativo y un perfil lipídico interesante —destacan los ácidos grasos poliinsaturados y el oleico—, y suele proceder de animales criados en libertad y en extensivo, con una alimentación basada en pastos naturales.

Tampoco podemos olvidar la relación de la gastronomía del toro bravo con su folclore festivo. Aunque la tauromaquia tal como la conocemos hoy queda ordenada y codificada en el siglo XVIII, desde varios siglos atrás ya era común involucrar toros en festejos patronales de las localidades más pobladas de la Península Ibérica. Como es lógico, en una época en la que los recursos alimentarios no sobraban, los festejos terminaban en cocción y consumo colectivo de los animales sacrificados. No era nada nuevo. Desde el control del fuego las comunidades de todo el planeta se han organizado alrededor de rituales y deidades para el sacrificio y aprovechamiento grupal de animales de gran tamaño.

Ojalá no se pierda la afición por la carne de toro bravo, ni en la cocina de Terraza Carmona ni en las mesas de todo aquel que haya disfrutado alguna vez del valor de estas jornadas.

Curro Lucas.

Periodista gastronómico.

Vicepresidente II de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.



In memoriam



XV SEMANA CULTURAL CLUB TAURINO VERATENSE.

29 Jornadas Gastronómicas

“El Toro bravo en la cocina”. Terraza Carmona.

12, 20 y 21 noviembre 2025.

Desde hace años, el Club Taurino Veratense, el día previo a la inauguración de las jornadas gastronómicas, inicia su semana cultural en apoyo a estas jornadas.

Es fundamental la colaboración y apoyo entre las dos instituciones caracterizadas por la promoción y difusión de la fiesta de los toros, ejemplo de fusión entre la cultura taurina y la importantísima cultura gastronómica.

Si la corrida de toros bravos, representa la liturgia, un ritual, el sacrificio del animal totémico que ejecuta el torero (sacerdote) con claro riesgo de su vida, sacrificio que acaba con la muerte del toro en la plaza, donde finaliza el rito. Pero el toro aún tiene otra vida, la ofrenda de su carne, que nos transmite fortaleza y energía como la de ningún otro animal, transformada en manjares sublimes elaborados en este templo de la gastronomía dirigido por nuestro chef “Antonio Carmona”, apoyado por su magnífico equipo.

El Club Taurino Veratense apoyará siempre esta acción conjunta en beneficio de la tauromaquia.

D. Francisco Carmona Flores. Presidente del Club Taurino Veratense.

MIÉRCOLES 12 A LAS 20:00H.

- **Presentación de las 29 Jornadas Gastronómicas** “El toro bravo en la cocina” a cargo de Antonio Carmona, Chef de Terraza Carmona.

- **“El milagro de la feria del aficionado”.**

Charla coloquio con la presencia de D. Alberto Palacios, Presidente del “Club Taurino 3 puyazos”.

El Club está formado por socios españoles, franceses e ingleses. Su base está fundamentada en tres ejes principales: la lidia, el tercio de varas y la integridad del toro y su diversidad de encastes.

Un paseo por el nacimiento y funcionamiento de la exitosa feria organizada por aficionados.

JUEVES 20 A LAS 20:00H.

- **“Herencia viva: el lado más “trendy” del mundo taurino.**

Conferencia a cargo de D^a. Vanessa Santos. Periodista.

Una forma original de contar la tauromaquia en las redes sociales. La nueva era de la comunicación taurina, que ayude a la juventud a conectar con la tauromaquia.

VIERNES 21 A LAS 20:00H.

- **“Universos del toreo”.**

Mesa redonda con la participación de los triunfadores de la temporada taurina veratense.

- **Entrega de los trofeos taurinos:**

- **“Antonio Carmona”** al triunfador de la Feria de San Cleofás 2025 y que otorga Terraza Carmona.

- **“Paco de Haro”**, al mejor toro de la temporada que entrega el Club Taurino Veratense.

- **Cena de Gala.** (Organizada por el Club Taurino Veratense para sus asociados).

Coordina y modera: Manolo Guillén.

Organiza: Club Taurino Veratense.



MENÚ DEGUSTACIÓN

Jueves 13

INICIAREMOS EL PASEÍLLO...

Milhojas de hortalizas al vapor de tomillo-limón con babilla de cuatreño y salsa de guacamole y tomate raf.

Aguja de utrero confitada en escabeche y yemas de flor de calabaza (bínu) con crema de ajo blanco malagueño.

PASAREMOS Y TANTEAREMOS POR AMBOS LADOS CON UNAS...

Champiñón relleno de llana de toro de lidia asada y parmentier con apio nabo.

Entraña de cinqueño a la brasa al aroma de chimichurri con "cuscus" de brócoli y coliflor.

OFRECEREMOS DE PODER A PODER...

Raviolis de morcillo de utrero confitadas en su jugo, germinado de remolacha y puré violeta.

CON UN ELEGANTE QUITE POR CHICUELINAS LIGAREMOS...

Cuenquecito de nuestro arroz de "La Terraza" con novillo y setas perrechico.

SEGUIREMOS CON UNOS NATURALES...

Terna de solomillo de eral relleno de foie con alcachofas salteadas y salsa de vino de Toro.

PARA TERMINAR LA FAENA...

Milhojas de frutas rojas de temporada con crema de vainilla y nata.

LA PLAZA ESTARÁ CONVENIENTEMENTE REGADA...

Previus de Neptis (Ribera del Duero) - Cerveza Mahou 5 estrellas
– cerveza Alambra – Vermut Petroni – cava Raventós Rosell -
Licores Villa Masa – Café La Caribeña – Agua Lanjarón.

El menú se servirá en almuerzo.
(Bebidas y licores incluidos).

65,50 € IVA INCLUIDO.





MENÚ DEGUSTACIÓN

Viernes 14

SALTAREMOS A LA ARENA CON...

Cúpula de paté de res brava y foie de pato
con confitura de picotas y avellanas.

Lascas de cecina de añejo con revolera de tomatitos
cherry, queso fresco de cabra y pepino al AOVE.

TEMPLAREMOS CON MAESTRÍA...

Serpentín de puerro relleno de carrillada de eral estofada
sobre albero de guisantes lágrima.

Pastelito hojaldrado de jarrete de añejo braseado
y huevo de codorniz.

Y CUAJAREMOS UNA BUENA FAENA EN LOS MEDIOS...

Gyozas de ragout de novillo y perlas de hortalizas
en sopa miso.

ANIMAREMOS EL TRASTEIO CON UN PASODOBLE DE...

Degustación de olla de trigo almeriense con morcillo
y callos de res brava al hinojo.

“AYUDAREMOS POR ALTO” A SU ESTÓMAGO CON UNOS DELICIOSOS...

Centro de chuletón de eral asado en “revolera de
aromáticas” con salsa suave de mostaza y níscales.

PARA TERMINAR LA FAENA...

“Vuelta al ruedo” de flan de castañas, torrija
y helado de chirimoya.

ROCIAREMOS EL ALBERO...

Luis Alegre crianza (Rioja) - Cerveza Alcázar - Cerveza
Amstel Oro - Vermut Petroni - Manzanilla Papirusa
(Lustau) - cava Raventós Rosell - Licores Villa Masa -
Café La Caribeña - Agua Lanjarón.

El menú se servirá en almuerzo.
(Bebidas y licores incluidos).

65,50 € IVA INCLUIDO.





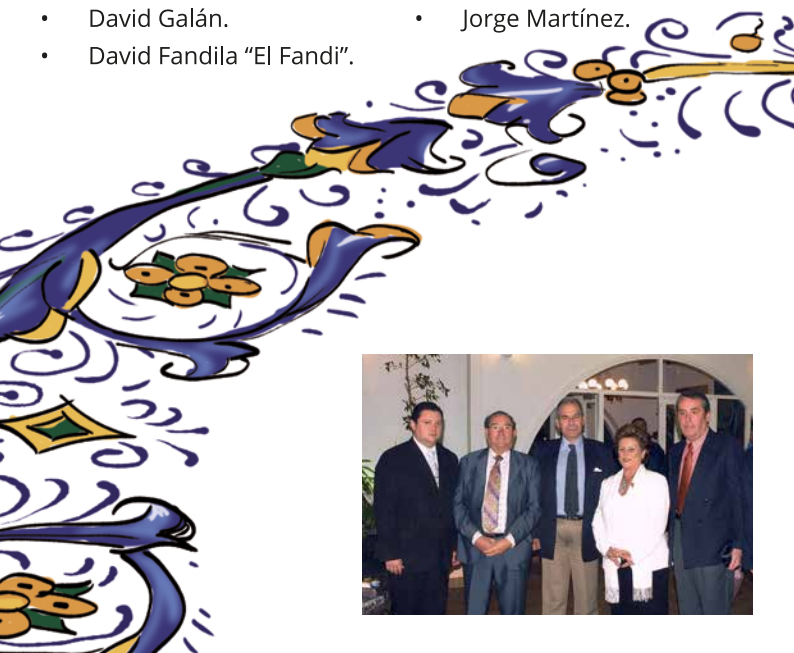
HISTORIA DE LOS TROFEOS TAURINOS “ANTONIO CARMONA”

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 y galardonados:

- José Ortega Cano.
- José Antonio Iniesta.
- Jesulín de Ubrique.
- Julián López “El Juli”.
- Leonardo Hernández.
- Curro Vivas.
- Pepín Liria.
- Juan Antonio Ruiz “Espartaco”.
- Finito de Córdoba.
- David Galán.
- David Fandila “El Fandi”.
- Caro Gil.
- Miguel Ángel Perera.
- Sergio Aguilar.
- Manuel Escribano.
- Manuel Díaz “El Cordobés”.
- Morante de la Puebla.
- Paco Ureña.
- Daniel Crespo.
- Emilio Justo.
- Jorge Martínez.



XXVII TROFEOS “ANTONIO CARMONA” A LOS TRIUNFADORES DE SAN CLEOFÁS 2025

Triunfador de la feria: Jorge Martínez
(repite triunfo al igual que en 2023).





ASOCIACIONES A LAS QUE PERTENECEMOS:





PRIMER PREMIO
ANDALUZ DE COCINA
GASTROSUR 97 .



“MUSA DE LA
GASTRONOMÍA”
MANOLA BARAZA
MUÑOZ. 2016.



PREMIO NACIONAL
“ANDALUCÍA DE
TURISMO 98”



“MEDALLA DE ORO”.
RADIO TURISMO. 2016.



PREMIO NACIONAL AL
MÉRITO HOTELERO
(F.E.R.) 98



“ALMERÍA GOURMET”.
IDEAL 2018.



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



PRIMER RESTAURANTE
EN ADHERIRSE A LA
MARCA DE CALIDAD
“SABORES ALMERÍA”.



LA VOZ DE ALMERIA.
2010.



PREMIO ASEMPAL 2019.



PREMIO NACIONAL
“ALIMENTOS DE ESPAÑA
A LA RESTAURACIÓN”
XXIII Edición. 2010.



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



RECONOCIDO
CON 1 SOL
REPSOL DESDE
2004.



IDEAL. 2013.



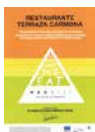
EMBAJADOR
PERMANENTE DE LA
CIUDAD DE VERA.
ANTONIO CARMONA
GALLARDO.1996.



PREMIO ANDALUCÍA DE
TURISMO. 2014.



HIJO PREDILECTO DE LA
CIUDAD DE VERA.
ANTONIO CARMONA
GALLARDO. 2013.



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



ESCUDO DE ORO DE LA
PROVINCIA DE ALMERÍA
OTORGADO POR LA
EXCMA. DIPUTACIÓN
PROVINCIAL. MANOLA
BARAZA MUÑOZ. 2024.

ISALVA
productos selectos

**distribuciones
macar s.l.**
almacén de bebidas y alimentación



Distribuciones de Bebidas
De Haro Carreño S.L.



Mahou
DESDE 1890



VILLA MASSA
PIANO DI SORRENTO - ITALIA



PLAYA
CIUDAD
SERVICIOS



Reconocido con 1 Sol
Repsol desde 2004.



Distintivo de
calidad Categoría
Oro en hostelería
y restauración

#alimentosdespaña
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

Síguenos  