

Han pasado ya más de 60 AÑOS desde que TERRAZA CARMONA comenzara a atender a sus primeros clientes y amigos en 1947, de la mano de Gines Carmona y Beatriz Gallardo, en una terraza de cine de verano donde se hacían verbenas y otros eventos al aire libre (de ahí el nombre de Terraza Carmona), famosos artistas de ámbito nacional e internacional dan fama y prestigio a esta casa.

Antonio Carmona Gallardo, se hace cargo del negocio muy joven y en 1980 inaugura un hotel ubicado en dicha terraza. Comenzó siendo de dos estrellas, más adelante (1991) reformó las instalaciones, amplió los salones y el hotel (48 habitaciones) y pasó a la categoría de tres estrellas. El respeto a la tradición y la calidad es su seña de identidad. La cocina tradicional y de mercado sus ingredientes cotidianos. Conservar el “fuego eterno” de sus progenitores y el cariño en los fogones, su razón de ser. Por eso actualmente, la tercera generación de la Familia Carmona, dedica su vida a esta causa y con un trato sencillo, amable y respetuoso siempre quieren agradar a sus clientes.

Terraza Carmona ha abanderado la Cocina Almeriense por medio mundo, Tokio, México, Bruselas, Ámsterdam, Berlín, etc. y por toda España, invitada por organismos oficiales e instituciones, para dar a conocer la rica y variada Gastronomía Almeriense.

Así mismo, sus Jornadas Gastronómicas de “El Toro Bravo en la cocina”, tras sus XVII ediciones, dan fe de su constante interés por la “Fiesta Nacional” y la “Cocina Española”.

Recientemente galardonados por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino con el “PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA RESTAURACIÓN” en su XXIII edición, correspondiente al año 2010. Además del Premio Nacional de Turismo de Andalucía, Premio Nacional al Merito Hotelero, Embajador Permanente de la Ciudad de Vera, Veratense del Año, etc, etc. Hacen que Antonio, Manola y sus hijos se sientan orgullosos de su trabajo.

Gines, José, Antonio, Beatriz y Manola dirigen los diferentes departamentos del establecimiento y hacen posible que los Platos Típicos de Almería (gurullos con conejo, ajo colorao, olla de trigo, olla de col, migas, guiso de pelotas, torticas de avio, pimentón, fritadas, cuajaderas, tarta borracha, bizcocho de dátiles, talvinas, etc.) estén preparados y servidos como ustedes se merecen.

(Titular y reseña – corto-)

TERRAZA CARMONA “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 60 años y tres generaciones de la Familia Carmona, así lo manifiestan.

