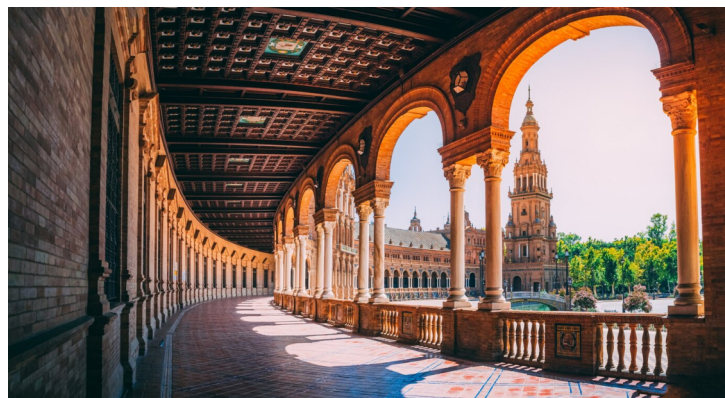


PROVEDITE VAŠ NAJVAŽNIJI DATUM U DUHU ŠPANJE!

Trudili smo se da nama poznati duh i energiju Španije kroz svaki detalj u našem tapas baru prenesemo na Vas. Preselili smo je u srce Zemuna, baš tu, sa pogledom na Dunav, kako bi svaka vaša proslava bila za pamćenje! Slavite kao Španci – uz dobru hranu, vino i puno smeha! Kontaktirajte nas za sve detaljnije **informacije i rezervacije** **+381 653331600**



NAUČI ŠPANSKI:

¡Hola! – Zdravo!
¿Qué tal? – Kako si? / Šta ima novo?
Gracias – Hvala
Por favor – Molim te
¡Salud! – Živeli!
Fiesta – Žurka
Amor – Ljubav
Buen provecho – Prijatno!
Corazón – Srce
Sol – Sunce



UŽIVO SVIRKE PETKOM I SUBOTOM U MILAGRU!

Večeri postaju magične uz ritmove gitare, strastvenu atmosferu i dobru energiju! Dođite da uživate u španskom duhu, uz vino, tapas i muziku koja pokreće. ¡Olé!

ZANIMLJIVOSTI O ŠPANJI I ŠPANCIMA

Španci večeraju kasno

Večera oko 21h ili čak 22h je potpuno normalna stvar u Španiji. Nema žurbe, sve je “tranquilo”.

Popodnevna siesta

Iako se danas ređe praktikuje, siesta (kratki popodnevni odmor) je deo španskog mentaliteta – život je tu da se uživa, ne da se juri.

Najviše barova po glavi stanovnika

Španija ima ogroman broj barova – od tapas barova do kafića – i druženje uz piće i hranu je svetinja.

Španska kultura je jako regionalna

Katalonija, Baskija, Andaluzija... svaka regija ima svoj jezik, kuhinju, stil muzike i identitet.

Govori se više jezika

Osim kastiljanskog (standardnog španskog), u Španiji se govore i katalonski, baskijski, galicijski i još neki lokalni jezici.

Neki od najluđih festivala na svetu održavaju se baš u Španiji – uključujući i čuvenu borbu paradajzima! **La Tomatina je najveća paradajz bitka na svetu**, koja se održava svakog avgusta u gradu Buñol blizu Valensije. Hiljade ljudi iz celog sveta okuplja se da bi se međusobno gađali tonama zgnječanih paradajza – sve u duhu zabave i ludog španskog festivala. Nema pobjednika, nema pravila osim: gnječiti pre nego što baciš!

Trka s bikovima se održava se svakog jula u Pamploni, i jedna je od najpoznatijih i najopasnijih španskih tradicija. Tokom festivala, ljudi trče ulicama ispred razjarenih bikova, sve dok bikovi ne stignu do arene. Trka traje svega par minuta, ali adrenalin, uzbuđenje i publika čine da izgleda kao večnost.

Porodične i prijateljske veze su izuzetno jake

Španci cene vreme s porodicom i prijateljima, i to se vidi u svakodnevnom životu – uz puno zagrljaja, smeha i stola punog hrane.

PAELLA & TAPAS BAR

Dobro došli u Milagro - mesto gde se dešavaju čuda, jer upravo to znači njegovo ime.

milagro.tapasbar

Free wifi: milagrobar



Kada govorimo o gastronomiji Španije, dva pojma se izdvajaju - **paella i tapas**. Ova dva simbola španske kuhinje ne samo da osvajaju nepca, već predstavljaju i duh španske tradicije i načina života.

Paella potiče iz istočne obale Španije, iz regije Valensija i jedno je od najpoznatijih jela. Priprema se u specijalnom plitkom tiganju, a osnovni sastojci su pirinač, šafran i povrće, meso ili morski plodovi.

Tapasi su mali zalogaji, a njihovo poreklo vezano je za praktične i društvene razloge. Legenda kaže da su nastali kao “poklopci” za čaše vina – reč tapa na španskom znači “poklopac”. U praksi, komad hleba, šunke ili sira stavlja se preko čaše kako bi zaštitio piće od prašine i insekata. Vremenom su ti “poklopci” postali sve bogatiji i ukusniji, pa su se razvili u raznovrsne zalogaje koje poznajemo danas. Ova tradicija započela je u Andaluziji, a danas se tapas barovi mogu pronaći širom Španije. Tapasi mogu biti raznoliki - od jednostavnih maslina i sira, do složenijih jela sa mesom i morskim plodovima.

Bilo da se odlučite za bogatstvo ukusa u paelli ili uživate u raznovrsnosti tapasa, jedno je sigurno - Španija nudi neodoljivo gastronomsko iskustvo koje se pamti.





TORTILLA DE PATATAS

Krompir, jaja, crni luk, maslinovo ulje

480

Jedno od najpoznatijih jela španske kuhinje, popularno u celoj Španiji. Radi se o jednostavnom, ali izuzetno ukusnom jelu koje se sastoji od četiri osnovna sastojka: krompira, jaja, luka i maslinovog ulja. Iako je jednostavna u pripremi, savršen je obrok u svakom delu dana.



SURTIDO IBÉRICO 75g

Jamón Ibérico Gran Reserva, Fuet, Chorizo Ibérico de Bellota

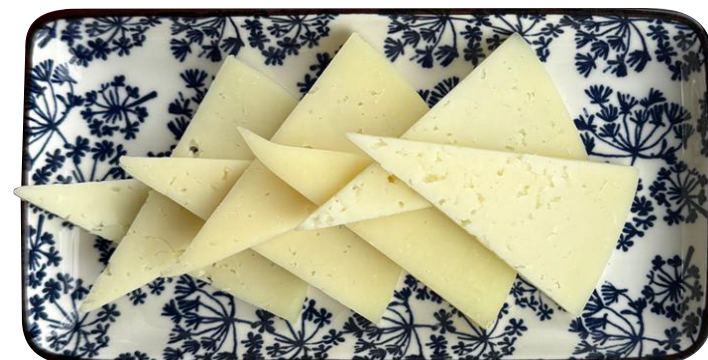
950



PINCHO DE JAMÓN

Brusketi sa belim lukom, paradajzom, maslinovim uljem i španskom pršutom Jamón Ibérico Gran Reserva

750



QUESO MANCHEGO 80g

Queso Manchego je jedan od najpoznatijih i najcjenjenijih sireva u Španiji, a potiče iz regije La Mancha, koja je poznata po svojim velikim ravninama i tradiciji stočarstva. Ovaj sir, koji se pravi od mleka ovaca sorte Manchega, ima prepoznatljiv ukus i teksturu koja ga čini nezamenjivim delom španske gastronomske baštine. Tradicionalno je intenzivnijeg ukusa, staren minimum jednu godinu.

950



PINCHO DE QUESO

Brusketi sa belim lukom, paradajzom, maslinovim uljem i španskim ovčijim sirom Manchego

620



CHURROS

Dezert od prženog testa sa čokoladom

450



MILHOJAS

Hiljadu listića u sosu od vanile i šumskog voća

440



TARTA MILAGRO

Mus od toblerone i bele čokolade

580



TART OD BOROVNICE

530



FLAMENKO - RITAM DUŠE I STRASTI

Flamenko nije samo muzika. Nije ni samo ples. Flamenko je emocija – snažna, sirova, iskrena. To je ritam koji se ne sluša samo ušima, već i telom, pogledom, dlanovima... i srcem. Rođen na jugu Španije, među andaluzijskim vetrovima, flamenko nosi u sebi tragove ciganske, arapske i španske kulture. Svaki pljesak, svaki zamah suknje, svaki uzvik "¡Olé!" priča priču – o ljubavi, čežnji, slobodi i ponosu. Gitara, pevač (cante) i plesač (baile) stapaju se u magiju koja se ne može objasniti rečima – mora se doživeti. U flamenku nema glume. Samo istina i vatra.

KORIDA

Korida, više od borbe – simbol strasti, umetnosti i duboko ukorenjene tradicije Španije. Ovaj spektakularni događaj, koji spaja veštinu, hrabrost i dramu, vekovima okuplja publiku u areni, gde toreador i bik vode plemeniti ples između života i smrti. Bez obzira na stav prema samoj praksi, korida ostaje jedan od najprepoznatljivijih kulturnih izraza Iberijskog poluostrva, s bogatim nasleđem koje i danas inspiriše umetnike, pisce i zaljubljenike u tradiciju.





Pimientos de Padrón su male i zelene paprike koje potiču iz španskog grada Padrón, u Galiciji. Većina ovih papričica ima blag i sladak ukus, ali ponekad se može naići na jednu koja je izuzetno ljuta. Zbog tog nepredvidivog karaktera, postoji poznata izreka u Španiji: "Os Pimientos de Padrón, uns pican e outros non", što znači: "Neke Pimientos de Padrón su ljute, a druge nisu." Ovo je jedan od razloga zašto su ove papričice toliko voljene i popularne jer je svako iskustvo sa njima uvek pomalo iznenađujuće! Obično se prže na maslinovom ulju i posipaju sa malo soli, čineći ih savršenim malim zalogajem.

PIMENTOS DE PADRÓN 100g
Španske fritirane papričice
760



ENSALADA DE PEPINO 160g
Krastavac salata začinjena maslinovim uljem
240



ENSALADA DE TOMATO 160g
Paradajz salata začinjena maslinovim uljem
290



ENSALADA MIXTA 200g
Miks svežih salata
370



ACEITUNAS FRITAS
Pohovane masline, tradicionalni tapas poreklom iz Andaluzije
310



MARINIRANI KRAVLJI SIR 150g
590



ACEITUNAS ESPECIADAS 100g
Začinjene masline, popularne u španskoj i mediteranskoj kuhinji. Obično se mariniraju u maslinovom ulju, belom luku, limunu, sirćetu i raznim začinima poput origana, majčine dušice, ruzmarina, čilija ili paprike.
290

PAELLA

IKONA ŠPANSKE KUHINJE

Paella je jedno od najpoznatijih jela španske kuhinje, poreklom iz regije Valensija na istočnoj obali Španije. Njeno ime potiče od reči paella, koja na katalonskom jeziku označava tiganj u kome se tradicionalno priprema. Bogata ukusima i bojama, paella je danas simbol španske gastronomije širom sveta. Nekada jednostavno jelo poljoprivrednika i ribara, pripremano od lokalnih namirnica poput pirinča, povrća, mesa ili morskih plodova, paella je vremenom postala gastronomski klasik. Tradicionalna Paella Valenciana priprema se sa mesom i začinima, dok su u primorskim krajevima popularne verzije sa morskim plodovima. Posebnu čar pravoj paelli daje socarrat — lagano karamelizovani, hrskavi sloj pirinča na dnu tiganja, koji poznavaoi smatraju najukusnijim delom jela i znakom pravilno pripremljene paelle.



PAELLA NEGRA
Pirinač, gambori, lignje, sipa u sopstvenom mastilu
1300

PAELLA DE MARISCO
Pirinač, morski plodovi, povrće, šafran
1300

PAELLA VALENCIANA
Pirinač, piletina, sveža kobasica, biftek, povrće, šafran
1300

PAELLA VERDE
Tradicionalno špansko jelo sa pirinčem, hobotnicom, tikvicama, spanaćem, paprikom i belim lukom
1620



FIDEUÀ DE MARISCO
Tradicionalno špansko jelo sa testeninom, morskim plodovima i paradajzom
1300
Fideuà de mariscos potiče iz jednog malog ribarskog grada Gandía, koji se nalazi u pokrajini Valensija. Legenda kaže da su je prvi put pripremili ribari na brodu, kada im je ponestalo pirinča za paelju, pa su umesto toga upotrebili testeninu.



CROQUETAS DE JAMÓN 150g
Kroketi od piletine i španske pršute Jamón Ibérico Gran Reserva sa ajoli sosom
750



PATATAS BRAVAS
Prženi krompiriči sa domaćim pikantnim umakom i ajoli sosom
460



CHISTORRA 150g
Domaća kobasica
540



GAMBAS AL AJILLO 150g
Kozice u belom luku i maslinovom ulju
790



GAMBAS A LA MARINERA
Gambori u beloj buzari
790



MEJILLONES PICANTES
Dagnje u pikantnom crvenom sosu
690



PINCHO DE POLLO 100g
Ražnjići piletine sa chimichuri sosom
510



MADRE MÍA! 150g
Ćevapi od junećeg mesa
580



PESCADITOS FRITOS 150g
Frigane girice
390



CALAMARES FRITOS 120g
Frigane lignje sa ajoli sosom
680



IBÉRICO PLUMA
Meso iberijske svinje (pata negra) koje se proteže od krajnjeg dela vrata do početka filea, servirano uz Padrón paprike i patatas bravas
1640



CHAMPIÑONES A LA PLANCHA 150g
Šampinjoni sa roštilja u marinadi od belog luka
650



GAMBAS A LA PLANCHA
Gambori na roštilju
790



CALAMARES A LA PLANCHA 150g
Lignje na žaru
680



BIFTEK U ULJU 150g
1590



HUEVOS ROTOS CON PATATAS
Jaja na oko sa pomfritom i španskom pršutom Jamón Ibérico Gran Reserva
620