

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 stavljao 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 uživajte 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 najcenjenijih 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

650

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 paele.



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



FIDEUÁ 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 krompirići sa domaćim pikantnim umakom i ajoli sosom

460



GAMBAS A LA MARINERA

Gambori u beloj buzari

790



MEJILLONES PICANTES

Dagnje u pikantnom crvenom sosu

690



PESCADITOS FRITOS 150g

Frigane girice

410



CALAMARES FRITOS 120g

Frigane lignje sa ajoli sosom

680



GAMBAS A LA PLANCHA

Gambori na roštilju

790



CALAMARES A LA PLANCHA 150g

Lignje na žaru

680



CHISTORRA 150g

Domaća kobasica

540



GAMBAS AL AJILLO 150g

Kozice u belom luku i maslinovom ulju

790



PINCHO DE POLLO 100g

Ražnjići piletine sa chimichuri sosom

510



MADRE MÍA! 150g

Ćevapi od junećeg mesa

580



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



BIFTEK U ULJU 150g

1590



HUEVOS ROTOS CON PATATAS

Jaja na oko sa pomfritom i španskom pršutom Jamón Ibérico Gran Reserva

620



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

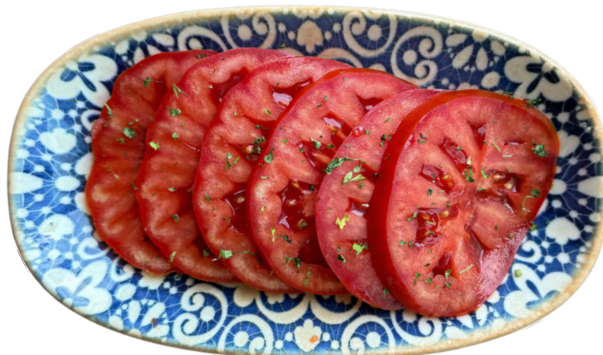
760



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



**MARINIRANI
KRAVLJI SIR** 150g

590



ACEITUNAS FRITAS

Pohovane masline, tradicionalni tapas poreklom iz Andaluzije

310



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



CHURROS

Dezert od prženog testa sa čokoladom

450



TARTA MILAGRO

Mus od toblerone i bele čokolade

580



MILHOJAS

Hiljadu listića u sosu od vanile i šumskog voća

440



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.



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 uživajte 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 zgnječenih paradajza – sve u duhu zabave i ludog španskog festivala. Nema pobednika, nema pravila osim: gnječi 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.