



ANDANA

- [1] Una andana o moll és, generalment, una plataforma elevada de ciment, formigó o fusta, que permet el fàcil accés a un mitjà de transport com pot ser un tren. Per dalt de les andanes és per on la gent circula.
- [2] Tros de terreny, "parcel·la del paisatge" o superfície destinada al cultiu familiar.

BOOKING & TAKE AWAY

+34 971 100 201 • andanapalma.es

Antigua Estación de Tren - Plaza de España - Palma

Instagram Facebook @andanapalma

ANDANA. UNA PARCEL·LA DEL PAISATGE.



Quan un paisatge es personifica; quan una cuinera s'hi mimetitza. La Mediterrània de Mallorca. **Maca de Castro.**

Mallorca és el concepte global d'Andana des dels seus paisatges, les seves tradicions i el seu hort ecològic propi.

Margalida, la seva mare Joana i Pere. La carta de **Andana** és el seu propi hort, l'increïble lloc on passa la major part del dia: plantant varietats locals gairebé perdudes, mimant plantes i animals, desbrossant la terra, trepitjant l'arròs... Vivint les arrels i la cultura mallorquina i somiant en els plats que sorgiran d'aquí, plens d'història i de felicitat, per pintar les taules de Andana.

Mallorca al cor i una nova filosofia a la cuina: Far Foods. Gastronomia de llarg recorregut, basada en l'origen, en l'ànima del territori, dels productes. Gastronomia que expressa el paisatge en tota la seva riquesa, aliena a anades i vengudes, a modes i a tendències. Subjecta només al moviment lunar, a les estacions, a la temporada. Al batejar del planeta.

MENJA A PROP, ARRIBA LLUNY.

Ànecs, gallines autòctones, fruiters, cítrics, hortalisses, herbes aromàtiques, cacauets tendres i insòlits, remot arròs bombeta... Un hort que es degusta a la carta.

Fresc trempó, saboroses tomàtiques de ramallet, verdures nouvingudes de l'hort, fregits, les famoses coques, camaiot i embotits de porc negre, brases i kamado fumejant, llegums exultants, les carns clàssiques del grup, de la seva família, delicades postres...

Sensibilitat, memòria, gastronomia i cultura.

Mallorca sota els peus i espontaneïtat a la cuina.

Donem suport a la gastronomia insular des de @far.foods



L'ANTIGA ESTACIÓ DEL TREN DE PALMA KM 0 GEOGRÀFIC KM 0 GASTRONÒMIC

Des d'aquesta nostàlgica estació ferroviària, la primera de Mallorca, que partia el 1875, aquell tren sorprenent que, a uns vertiginosos 60 km/h, enllaçava la capital amb Inca. Dos anys més tard des d'aquí s'arribava a Sa Pobla, Son Bordils, Sineu, Manacor, Lluçmajor, Ses Salines...

A partir d'aquesta estació, avui conjunt històric, Mallorca va començar a vertebrar i a entrar en la modernitat.

L'orgullós edifici, que desafia el temps i la història des del mateix centre de Palma, a la Plaça Espanya, al costat de casc vell de la ciutat, es va construir a finals del segle XIX en un estil d'inspiració classicista, moviment estètic molt de moda en aquell moment. La seva amplitud, la seva llum i l'harmonia de les formes li confereixen una estètica relaxant, fluida i sobretot, somiadora...

L'estació, que té el privilegi de ser el Km 0 geogràfic de Mallorca des del segle XIX, es projecta ara en el segle XXI amb un nou km 0, aquest cop gastronòmic; el del restaurant **Andana**, de **Maca de Castro**, la cuinera que amb el seu hort sostenible, ha aconseguit creativitat, avantguarda i fama internacional amb els productes insulars.

Km 0 per al Km 0

CULLERA

Canelons de verdures **16,5 €**

Canelons amb verdures de temporada i salsa d'espínacs.

Caragols amb potons **20,5 €**

Caragols al fonoll amb potons i botifarró

“Escaldums de pilotes” **14,5 €**

Aguiat de pollastre amb pilotes i picada d’ametlla

Canelons de vedella **16,5 €**

Canelons de galtes cuinades al vi negre

FREGITS

Braves **7,5 € / 9,5 €**

Patató, allioli lleuger i tap de cortí picant.

Croquetes del Jardín **2,75 € U.**

Elaborades amb carn aguiada de vedella, au i quatre espècies.

Croquetes de musclo **2,5 € U.**

Recepta tradicional de musclo tigre.

Croquetes de verdures **2,4 € U.**

Elaborades amb espinac, bleda, porro i pebre vermell.

COCAS

Pebres **17,5 €**

Pebres torrats al foc, all i llampuga marinada.

Espinacs de Na Joana **12 €**

Espinacs i bledes, julivert, porro, tap de cortí, tomàtiga, all i sardina fumada.

Trempó al foc **17,5 €**

Verdures de trempó al foc amb col trempada.

Ceba **12,5 €**

Ceba confitada amb pebre, mozzarella de vaca mallorquina i romaní.

ENTREPANS

Xivito · Pasta fullada **(Opció sense gluten, 15 min)** **18,5 €**

Filet de vedella, cansalada fumada, pernil cuit, formatge maonès, enciam, tomàquet i maionesa de rovell d’ou fumat.

Bratwurst · Brioix **9 €**

Recepta original de fa més de 200 anys. Bratwurst de porc negre al vapor, xucrut de llombarda, allioli, salsa de ceba a l’herba Sant Joan.

Salsitxa de Frankfurt · Brioix **8,5 €**

Recepta original de fa més de 200 anys. Salsitxa de porc negre a la graella amb quètxup casolà, mostassa, ceba tendra fregida i fonoll marí.

VERDURES AL KAMADO

Albergínia **10 €**

Rostida lentament amb ruca, salsa tahini de cacauet, picada de farigola, coriandre, tomàtiga i llimona

Cogoll **12 €**

Rostits amb emulsió de mostassa i menta.

Pastanaga **13,5 €**

Kale amb burrata, coriandre, herbes, pastanagues i remolacha.

 Gluten Peix Sèsam Sulfits Lactis Mol·luscs Cacauets Fruits secs Ous Crustacis Mostassa Soia Picant

OUS FREGITS DE GRANJA

Ous de la padrina **13,5 €**

Ous trencats amb patates fregides.

Sobrassada **17,5 €**

Ous trencats amb patates fregides i sobrassada feta a casa.

EN PAELLERA (SENSE ARRÒS)

Verdures de tardor **16 €**

Pastanaga, porro, espinac, bleda, mongeta, patató amb ceba tendra.

Fideuà negre de calamar **25 €**

De fideu fi amb fons de calamar i all i oli de julivert.

Llenties amb gamba vermella **27,5 €**

Llenties amb gamba vermella i fumet de marisc.

Mongeta de careta **12 €**

Mongetes cuinades, coliflor, col i porros.

PEIX

Corbina a la planxa **17,5 €**

Corbina amb tomàquets confitats al forn, llima i gíngebre.

Pop **22 €**

Pop a la graella sobre patata trencada amb oli d’all.

Calamar de potera **26 €**

Calamar a la planxa amb all i oli de julivert.

CARNS

Panxeta a baixa temperatura **19,5 €**

Panxenta al forn, la seva salsa i enciams.

Steak tartare **15 € / 26 €**

Filet de vedella tallat a ganivet amb la recepta tradicional.

Filet **31 €**

Filet de vaca a la mostassa dolça (250gr).

Ànec al forn **26 €**

Cuixa d’ànec i la seva salsa.

Conill al kamado **29 €**

Espatlla de conill amb salsa de iogurt i herbes.

GUARNICIONS

Patates fregides **5,5 €**

Lletuga amb ceba **3,5 €**

Patata trencada amb oli d’all **8 €**

Verdures saltades del dia **8 €**

Servei d’oli Solivellas **1,5 €**

PA

Blat negre **1,6 € pp**

Rústic ecològic *(Sense gluten)*..... **2,6 € pp**

POSTRES

Flam de vainilla amb chantilly de pi **8 €**

Tarta de formatges amb confitura **8 €**

Torrada de Santa Teresade coca de patata **8 €**

Mousse i altres textures de xocolata ... **8 €**

Fruita de temporada **8 €**

Tarta de pastanagues **8 €**

CÒCTELS

Nuestro “Tintillo de verano” 4,7 €
MARGARITA en la roca 12 €
NEGRONI clásico al jerez 12 €
SPRITZ con espuma de cítricos 12 €
BLOODY MARY de Maca 14 €

ESPUMOSOS

D.O. CAVA

MIRGIN Gran Reserva Brut Nature 6,5 € / 34 €
MIRGIN Rosé Brut Nature Gran Reseva 6,5 € / 34 €
LLOPART Brut Integral (Corpinnat) 47,5 €
ARS COLLECTA Rosado 48 €
DUPONT Sidra biològica (Normandia, Francia) 6,5 € / 31 €

CHAMPAGNE

GAIDOZ-FORGET Brut Cuvée ‘La Réserve’ 12 € / 58 €
GAIDOZ-FORGET Premier Cru Rosé 12 € / 58 €
LE BRUN NEUVILLE Côte Brut 63 €
AYALA Brut Majeur 95,5 €

BLANCS

MALLORCA

CAPGIRÓ (D.O. Pla i Llevant) 7 € / 35 €
DALT TURÓ ACOPINYAT Blanc (V.T. Mallorca) 5,5 € / 27,5 €
CAN VIDALET Blanc de negres (V. T. Mallorca) 33 €
MORTITX Blanc (V. T. Mallorca) 33 €
SON VICH Viognier (V.T. Mallorca) 32 €
MAISURT Blanc de negres (Vino de España, Binissalem) 27,5 €
40 BRACES Blanc (V.T. Mallorca) 60 €
7103 Premsal Blanc (V.T. Mallorca) 5,5 € / 26,5 €

NACIONAL / INTERNACIONAL

LA DUDA (D.O. Monterrei) 27,5 €
QUINTA DO SIL (D.O. Valdeorras) 6 € / 29 €
TERRAS GAUDA (D.O. Rías Baixas) 7 € / 36 €
SEÑORÍO DA TORRE (D.O. Rías Baixas) 30 €
CASANOVA (D.O. Ribeiro). 23,5 €
TEIRA (D.O. Ribeiro) 26 €
O LUAR DO SIL Sobre lías (D.O. Valdeorras) 38,5 €
G22 GORKA IZAGIRRE (D.O. Bizkaiko Txakolina) 35 €
CASA DE LUZ Verdejo (D.O. Rueda) 4,5 € / 22,5 €
BELONDRADE QUINTA APOLONIA (V.T. Castilla y León) 37 €
PHINCAS Thousand Mils (D.O.Ca. Rioja) 68 €
A PÊL ANCESTRAL Xarel·lo (D.O. Penedès) 38,5 €
FLOR DE ALBIHAR (D.O. Cebreros) 48 €
BOTANI Moscatel Seco (D.O. Sierras de Málaga) 35 €
A MORRO (Vino de España) 5,5 € / 22,5 €
ROPITEAU Chardonnay (A.O.C. Bourgogne) 5,5 € / 26,5 €
VQ Sauvignon Blanc (V.T. Castilla y León) 5 € / 25 €

ROSATS

ROSELITO (D.O. Ribera del Duero) 5,5 € / 27 €
LLÁGRIMA DE SUPERNA (V.T. Mallorca) 5 € / 25,5 €

NEGRES

MALLORCA

CAN VERDURA Negre (D.O. Binissalem-Mallorca) 5 € / 25,5 €
ARMERO I ADROVER Selecció familiar (D.O. Pla i Llevant) 74,5 €
COLLITA DE FRUITS (D.O. Pla i Llevant) 37 €
COSTERS DE LA TRAMUNTANA (V.T. Serra de Tramuntana) 36 €

PETIT SOM Roure Ecològic (V.T. Mallorca) 5 € / 24,5 €
CAN XANET (V.T. Mallorca) 36 €
GALLINAS Y FOCAS by Amadip y Celler 4 kilos (V.T. Mallorca) 43,5 €
8 VENTS (V.T. Mallorca) 42,5 €
INDIOT DE 4 KILOS (V.T. Mallorca) 43,5 €
RUC (V.T. Mallorca) 5,5 € / 27,5 €
7103 Negre Jové (V.T. Mallorca) 5,5 € / 26,5 €

NACIONAL / INTERNACIONAL

EL APRENDIZ Prieto Picudo (V.T. Castilla y León) 25,5 €
MATSU El Pícaro (D.O. Toro) 24,5 €
CÉSAR PRÍNCIPE (D.O. Cigales) 52 €
CORIMBO (D.O. Ribera del Duero) 50 €
GOYO GARCÍA VIADERO Joven de viñas viejas (D.O. Ribera del Duero) 43,5 €
VALLE DE NABAL (D.O. Ribera del Duero) 26 €
BARDOS Viñedos de altura (D.O. Ribera del Duero)5,5 €/ 26,5 €
VIÑA POMAL Selección 500 (D.O.Ca. Rioja) 5,8 € / 27,5 €
AMADOR MEDRANO Terra (D.O.Ca. Rioja) 6 € / 28,5 €
EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN by Muga (D.O.Ca. Rioja) 32 €
RODA RESERVA (D.O.Ca. Rioja) 75,5 €
AMANCIO (D.O.Ca. Rioja) 175 €
BARRERA DE SOL (D.O. Cebreros) 48 €
A PÊL NEGRE (D.O. Penedès) 35 €
MARTINET BRU (D.O.Q. Priorat) 52 €
LAS BACANTES (D.O. Vinos de Madrid) 42,5 €

DOLÇOS

DOLÇ DE SA VALL (D.O. Pla i Llevant) 7 € / 35 €
EL SEQUÉ by Artadi (D.O. Alicante) 9 € / 45 €
P.X. El Maestro Sierra (D.O. Jerez) 7 € / 42,5 €
AMOROSO El Maestro Sierra (D.O. Jerez) 7 € / 42,5 €
TOKAJI Oremus 5 Puttonyos 22 € / 106 €

JEREZ

Manzanilla Bertola Díez-Mérito 5 € / 22,5 €
Fino Hidalgo 5,5 € / 28 €
Fino La Panesa 9,5 € / 80 €
Amontillado Fernando de Castilla Antique 16 € / 80 €
Marqués de Rodil Palo Cortado 22 € / 106 €
Oloroso 15 años El Maestro Sierra 7 € / 45 €