



ANDANA

- [1] Ein Bahnsteig oder Rampe ist im Allgemeinen eine erhöhte Plattform aus Zement, Beton oder Holz, die einen einfachen Zugang zu einem Transportmittel wie einem Zug ermöglicht. Auf den Bahnsteigen verkehren die Menschen.
- [2] Grundstück, „Landschaftsgrundstück“ oder Fläche, die für landwirtschaftliche Familienbetriebe bestimmt ist.

BOOKING & TAKE AWAY

+34 971 100 201 • andanapalma.es

Antigua Estación de Tren - Plaza de España - Palma

@andanapalma

ANDANA. EIN GRUNDSTÜCK AUF DEM LAND.



Wenn das Mittelmeer rund um Mallorca mit der Landschaft und einer Köchin eins wird. **Maca de Castro.**

Mallorca mit seinen Landschaften, seinen Traditionen und einem eigenen Bio-Garten ist das Gesamtkonzept des Andana.

Margalida, ihre Mutter Juana und Pedro. Die Speisekarte des **Andana** wird bestimmt von ihrem Gemüsegarten, diesem bemerkenswerten Ort, an dem sie den größten Teil des Tages verbringen: sie pflanzen fast verschwundene einheimische Gemüsesorten an, kümmern sich um Pflanzen und Tiere, jäten Unkraut und kultivieren Reis ... Sie leben die mallorquinischen Wurzeln und Kultur und träumen von den Gerichten, die hieraus entstehen werden, Gerichte voller Geschichte und Freude, um die Tische des Andana zu schmücken.

Mallorca im Herzen und eine neue Philosophie in der Küche: Far Foods. Eine auf Tradition aufgebaute Gastronomie, basierend auf der Herkunft der Produkte und dem, was die Region ausmacht, aus der sie kommen.

Eine Gastronomie, die die Landschaft in all ihrem Reichtum zum Ausdruck bringt und sich nicht von Trends, Moden und Tendenzen beeinflussen lässt. Die sich allein nach dem Mond, den Jahreszeiten, der

jeweiligen Saison und dem natürlichen Rhythmus der Erde richtet.

MIT REGIONALEM ESSEN KOMMEN SIE WEIT.

Enten, einheimische Hühnerarten, Obstbäume, Zitrusfrüchte, Gemüse, würzige Kräuter, erntefrische Erdnüsse, *Bombeta*-Reis... Ein Gemüsegarten, den man dann auf der Speisekarte verkostet.

Frischer *Trempó*-Salat, leckere *Ramallet*-Tomaten, gartenfrisches Gemüse, frittierte Spezialitäten, die berühmten *Cocas*, *Camaiots* und Würstchen vom *Porc Negre*, Gegrilltes und der rauchende *Kamado*, hervorragende Hülsenfrüchte, die klassischen Fleischspezialitäten der Castro-Gruppe, köstliche Desserts...

Feinfühligkeit, Erinnerung, Gastronomie und Kultur.

Die Bodenständigkeit Mallorcas und Spontanität in der Küche.

Wir unterstützen Inselgastronomie aus
@far.foods



PALMAS ALTER BAHNHOF GEOGRAPHISCH KM 0 GASTRONOMISCH KM 0

Von diesem nostalgischen Bahnhof, dem ersten auf Mallorca, fuhr 1875 jener erstaunliche Zug ab, der mit schwindelerregenden 60 km/h die Hauptstadt mit Inca verband. . . Zwei Jahre später konnte man von hier Sa Pobla, Son Bordils, Sineu, Manacor, Lluçmajor, Ses Salines erreichen...

Ausgehend von diesem heutzutage unter Denkmalschutz stehenden Bahnhof begann Mallorca sich zu entwickeln und sich der Moderne zu öffnen.

Das stolze Gebäude, das mitten im Zentrum Palmas auf der Plaza España der Zeit und der Geschichte trotzt, steht in direkter Nachbarschaft zur verwinkelten Altstadt und wurde Ende des 19. Jahrhunderts im klassizistischen Stil erbaut, einer in der damaligen Zeit sehr angesagten ästhetischen Stilrichtung. Seine Weitläufigkeit, sein Licht und die Harmonie seiner Formen verleihen ihm eine entspannende, fließende und vor allem verträumte Ästhetik.

Seit dem 19. Jahrhundert hat der Bahnhof das Privileg, Mallorcas geografischer Kilometer 0 zu sein. Im 21. Jahrhundert wartet er nun mit einem neuen Kilometer 0 auf, diesmal gastronomischer Art: dem des Restaurants Andana by Maca de Castro, jener Köchin, die mit ihrem nachhaltigen Garten und den Produkten der Insel Kreativität, Avantgarde und internationalen Ruhm geschafft hat.

Km 0 für Km 0.

LÖFFEL

Cannelloni mit Gemüse 🍝🥕🥬 **16,5 €**

Cannelloni mit saisonalem Gemüse und Spinatsauce.

“Caracoles con manitas” 🐌🍷**20,5 €**

Schnecken in Fenchel mit Spitzbein und *Botifarra*

“Escaldums de pilotes” 🍷🥒 **14,5 €**

Hühnereintopf mit Fleischbällchen und gehackten Mandeln

Cannelloni mit Rind 🍝🍷🥕🥬 **16,5 €**

Cannelloni mit in Rotwein gekochten Rinderbäckchen

FRITTIERTES

Bravas 👉🍷🍷🍷..... **7,5 € / 9,5 €**

Kartoffel, leichtes Aioli und scharfem mallorquinischen *tap de cortí*-Paprika.

Garten-Kroketten 🍷🍷🥬..... **2,75 € U.**

Zubereitet mit geschmortem Rindfleisch, Geflügel und vier Gewürzen.

Miesmuschel-Kroketten 🍷🍷🐚🐟🥬... **2,5 € U.**

Ein traditionelles Tigermuschel-Rezept

Gemüsekroketten 🍷🍷🍷 **2,4 € U.**

Mit Spinat, Mangold, Lauch und Paprika.

COCAS

Pfeffer 🍷🐚🐟🥒 **17,5 €**

Im Feuer geröstete Paprika, Knoblauch und marinierte Llampuga.

Spinat-Coca „Na Joana” 🍷👉 **14 €**

Spinat, Mangold, Petersilie, Lauch, *tap de cortí*-Paprika, Tomate, Knoblauch und geräucherte Sardinen.

Coca mit gegrilltem „Trepó“ 🍷 **17,5 €**

Auf dem offenen Feuer gegrilltes „Trepó“-Gemüse mit gekleideter Kohl.

Zwiebel-Coca 🍷🍷 **12,5 €**

Karamellisierte Zwiebeln mit Pfeffer, Mozzarella aus Menorca und Rosmarin.

SANDWICHES

Chivito · Blätterteig 🍷🍷🍷 (**Glutenfreie Option, 15 Min**) **18,5 €**

Rinderfilet, Räucherspeck, gekochter Schinken, Mahón-Käse, Salat, Tomate und geräucherte Eigelb-Mayonnaise.

Bratwurst · Brioche 🍷🍷🍷🍷 **9 €**

Nach einem mehr als 200 Jahre alten Originalrezept. Gedünstete Bratwurst vom schwarzen Schwein, Rotkohl-Sauerkraut, Aioli und Zwiebelsauce mit Kräutern aus Sant Joan.

Hot Dog · Brioche 🍷🍷🍷🐚👉🥬..... **8,5 €**

Nach einem mehr als 200 Jahre alten Originalrezept. Gegrillte Wurst vom schwarzen Schwein mit hausgemachtem Ketchup, Senf, gebratenem Schnittlauch und Meerfenchel.

GEMÜSE AUS DEM KAMADO-GRILL

Aubergine 🍆🥬 **10 €**

Langsam geröstet mit Rakete, Erdnuss-Tahini-Sauce, gehacktem Thymian, Koriander, Tomate und Zitrone .

Salatherzen 👉🍷 **12 €**

Gebraten, mit Anchovis und einer Senf-Minz-Emulsion.

Karotten 🍷 **13,5 €**

Grünkohl mit Burrata, Koriander, Kräutern, Karotten und Rüben.

🍷 Gluten	🐟 Fisch	🥬 Sesam	🥬 Sulfite
🍷 Milchprodukte	🐚 Weichtiere	🐿 Erdnüsse	🌰 Nüsse
🍷 Ei	🐾 Krustentiere	🍷 Senf	🥒 Soja
		🌶 Schärfe	

SPIEGELEIER AUS FREILANDHALTUNG

Omas Spiegeleier 🍷..... **13,5 €**

Zerschnittene Spiegeleier mit Pommes frites.

Sobrasada 🍷🌿..... **17,5 €**

Zerschnittene Spiegeleier mit Pommes frites und hausgemachter Sobrasada.

IN DER PAELLA-PFANNE (OHNE REIS)

Herbstgemüse **16 €**

Karotte, Lauch, Spinat, Mangold, Bohne, Kartoffel mit Frühlingszwiebel.

Schwarz Tintenfisch-Fideuà 🐚🍷🥬🐟🍷🐟 ... **25 €**

Dünne Nudeln mit Tintenfisch-Fond und Petersilien-Aioli.

Linsen mit roten Garnelen 🐟🐟🥬..... **27,5 €**

Linsen mit roten Garnelen und Krustentierfond.

“Mongeta de careta” 🥬..... **12 €**

Geschmorte Bohnen, Blumenkohl, Kohl und Lauch.

FISCHGERICHTE

Gegrillter Wolfsbarsch 🐟 **17,5 €**

Wolfsbarsch mit ofengebackenen Tomaten, Limette und Ingwer.

Oktopus 🍷🐙 **22 €**

Gegrillter Oktopus mit Knoblauchkartoffeln und Olivenmayonnaise.

Tintenfisch Potera 🍷🐚 **26 €**

Gegrillter Tintenfisch mit Petersilien.

FLEISCHGERICHTE

Bei niedriger Temperatur gegarter Speck 🥬🍷🐟 **19,5 €**

Im Ofen zubereiteter Speck mit Würzsauce und Salate.

Steak Tatar 🍷🍷🐟🍷 **15 € / 26 €**

Handgeschchnittenes Rinderfilet nach einem traditionellen Rezept.

Rinderlende 🍷🍷 **31 €**

Rinderfilet mit süßem Senf (250 g).

Entenbraten 🥬..... **26 €**

Entenkeule mit Sauce.

Kamado-Kaninchen 🥬🍷 **29 €**

Kaninchenschulter mit Joghurt und Kräutersauce.

BEILAGEN

Pommes frites **5,5 €**

Salat mit Zwiebeln 🍷 **3,5 €**

Zerdrückte Kartoffel mit Knoblauchöl **8 €**

Gebratenes Tagesgemüse **8 €**

Solivellas-Ölservice **1,5 €**

BROT

Buchweizenbrot 🍷..... **1,6 € pp**

Bio-Landbrot ^(Glutenfrei) **2,6 € pp**

NACHSPEISEN

Vanille-Flan mit Vanille-Chantilly 🍷🍷..... **8 €**

Käsekuchen mit Käsesorten und Konfitüre 🍷🍷🍷 .. **8 €**

Arme Ritter aus Kartoffelkuchen 🍷🍷🍷 **8 €**

Schokoladenmousse und andere

Schokoladen-Variationen 🍷🍷🍷 **8 €**

Früchte der Saison **8 €**

Karottenkuchen 🍷 **8 €**

COCKTAILS

„Sommerwein“ 4,7 €

MARGARITA „on the rocks“ 12 €

Klassischer NEGRONI mit Sherry 12 €

SPRITZ mit Zitrusfrüchteschaum 12 €

MACAS BLOODY MARY 14 €

SEKT

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 Rosado48 €

DUPONT Sidra biológica (Normandía, Francia) . 6,5 € / 31 €

CHAMPAGNER

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 €

WEISSWEIN

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 €

NATIONALE / INTERNATIONALE WEINE

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 €

ROSÉWEIN

ROSELITO (D.O. Ribera del Duero) 5,5 € / 27 €

LLÁGRIMA DE SUPERNA (V.T. Mallorca) 5 € / 25,5 €

ROTWEIN

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 €

NATIONALE / INTERNATIONALE WEINE

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 €

SÜSSWEIN

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 €

SHERRY

Manzanilla Bertola Díez-Mérito 5 € / 22,5 €

Fino Hidalgo. 5,5 € / 28 €

Fino La Panesa9,5 € / 80 €

Amontillado Fernando de Castilla Antique 16 € / 80 €

Marqués de Rodil Palo Cortado 22 € / 106 €

Oloroso 15 años El Maestro Sierra7 € / 45 €

MAGNUM

Corimbo Reserva (D.O. Ribera del Duero)85 €

GÓMEZ CRUZADO Crianza (D.O.Ca. Rioja)55 €