



# 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](http://andanapalma.es)

Antigua Estación de Tren - Plaza de España - Palma

Instagram Facebook @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 geschaff hat.

Km 0 für Km 0.



