



ANDANA

- [1] Un andén o muelle es, generalmente, una plataforma elevada de cemento, hormigón o de madera, que permite el fácil acceso a un medio de transporte como puede ser un tren. Por arriba de los andenes, es por donde la gente circula.
- [2] Trozo de terreno, "parcela del paisaje" o superficie destinada al cultivo familiar.

BOOKING & TAKE AWAY

+34 971 100 201 • andanapalma.es

Antigua Estación de Tren - Plaza de España - Palma

Instagram Facebook @andanapalma

ANDANA, UNA PARCELA DEL PAISAJE.



Cuando un paisaje se personifica; cuando una cocinera se mimetiza con él. El Mediterráneo de Mallorca. **Maca de Castro.**

Mallorca es el concepto global de **Andana** desde sus paisajes, sus tradiciones y su huerto ecológico propio.

Margalida, su madre Juana y Pedro. La carta de Andana es su propio huerto, el increíble lugar donde pasan la mayor parte del día: plantando variedades locales casi perdidas, mimando plantas y animales, desbrozando la tierra, pisando el arroz... Viviendo las raíces y la cultura mallorquina y soñando en los platos que surgirán de ahí, llenos de historia y de felicidad para colorear las mesas de Andana.

Mallorca en el corazón y una nueva filosofía en la cocina: far foods. Gastronomía de largo recorrido, basada en el origen, en el alma del territorio, de los productos. Gastronomía que expresa el paisaje en toda su riqueza, ajena a vaivenes, a modas y a tendencias. Sujeta sólo al movimiento lunar, a las estaciones, a la temporada. Al palpar del planeta.

COME CERCA, LLEGA LEJOS.

Patos, gallinas autóctonas, frutales, cítricos, hortalizas, hierbas aromáticas, cacahuetes tiernos, remoto arroz *bombeta*... Un huerto que se degusta en la carta.

Fresco trempó, sabrosos tomates de *ramallet*, verduras recién llegadas del huerto, ricas frituras, las famosas *cocas*, *camaiot* y embutidos de *porc negre*, brasas y *kamado* humeando, legumbres exultantes, las carnes clásicas del grupo, de su familia, delicados postres...

Sensibilidad, memoria, gastronomía y cultura.

Mallorca bajo los pies y espontaneidad en la cocina.

Apoyamos la gastronomía insular desde
@far.foods



LA ANTIGUA ESTACIÓN DE TREN DE PALMA KM 0 GEOGRÁFICO KM 0 GASTRONÓMICO

Desde esta nostálgica estación ferroviaria, la primera en Mallorca, partía en 1875 aquel tren asombroso que a unos vertiginosos 60 Km/h enlazaba la capital con Inca. Dos años más tarde desde aquí se llegaba a Sa Pobla, Son Bordils, Sineu, Manacor, Llucmajor, Ses Salines...

A partir de esta estación, Conjunto Histórico hoy, Mallorca comenzó a vertebrarse y a entrar en la modernidad.

El orgulloso edificio, que desafía al tiempo y la historia desde el mismo centro de Palma, en la Plaza España, junto al casco viejo de la ciudad, se construyó a finales del siglo XIX en un estilo de inspiración clasicista, movimiento estético muy de moda en aquel momento. Su amplitud, su luz y la armonía de las formas le confieren una estética relajante, fluida y, sobre todo, ensoñadora.

La estación, que tiene el privilegio de ser el Km 0 geográfico de Mallorca desde el XIX, se proyecta ahora en el XXI con un nuevo Km 0, esta vez gastronómico: El del restaurante **Andana**, de **Maca de Castro**, la cocinera que, con su huerto sostenible, ha conseguido creatividad, vanguardia y fama internacional con los productos insulares.

Km 0 para el Km 0.

