



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: Junt a far estudi. 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 bategar del planeta.

MENJA A PROP, ARRIBA LLUNY.

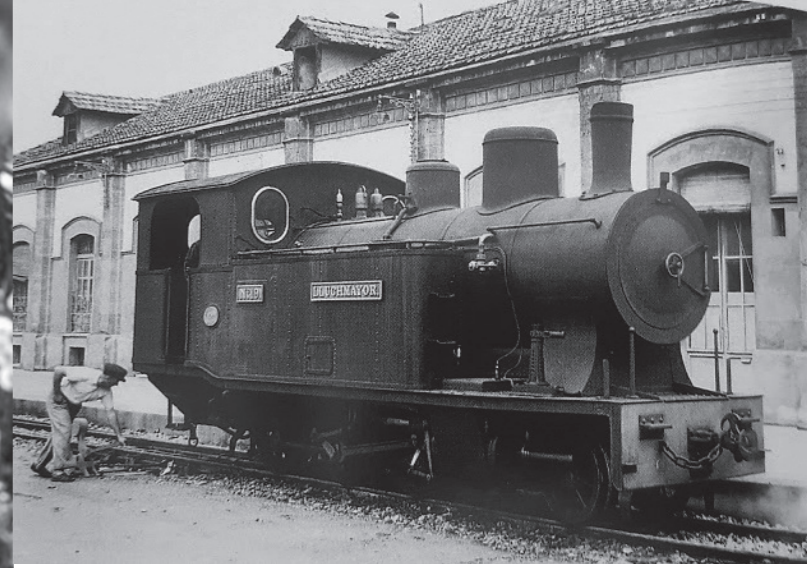
Ànecs, gallines autòctones, fruiters, cítrics, hortalisses, herbes aromàtiques, cacauets tendres i insòlits, remot arròs bombeta... Un hort que es degusta a la carta.

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
[@farestudi](https://www.farestudi.com)



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



ma de ca



JARDIN RESTAURANT



