



# 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](http://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, una nueva filosofía en la cocina junto a far estudi. 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.

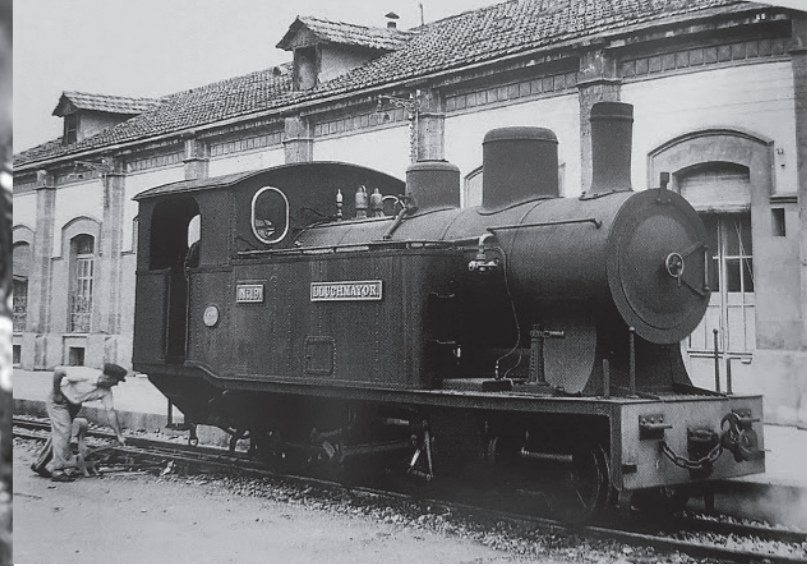
Patos, gallinas autóctonas, frutales, cítricos, hortalizas, hierbas aromáticas, cacahuetes tiernos, remoto arroz *bombeta*... Un huerto que se degusta en la carta.

Fresco trempó, sabrosos tomates de *ramalllet*, 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 @farestudi



## 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.



maca



JARDIN RESTAURANT



## ENSALADAS

**César Mediterránea** ↔○‡🥕 ..... **15,5 €**  
Hojas de lechuga, condimentadas al estilo César con raya seca de Formentera.

**Alcachofas y bulbo de hinojo** 🥕🥔 ..... **16,5 €**  
Alcachofas encurtidas, bulbo de hinojo, queso mahonés, queso parmesano, piñones y vinagreta de limón.

**Calabaza y calamar** ↔🐙🥕 ..... **17,8 €**  
Calamar salteado, calabaza, hierbas aromáticas y hojas de lechuga.

## COCAS

**Espinacas de Na Joana** ‡↔ ..... **14 €**  
Espinaca, acelga, perejil, puerro, *tap de cortí*, tomate, ajo y sardina ahumada.

**“Trepó” al fuego** ‡ ..... **17,5 €**  
Verduras de “trepó” al fuego con col aliñada.

**Cebolla** ‡🥕 ..... **14,5 €**  
Cebolla confitada con pimienta, *mozzarella* de vaca mallorquina y romero.

## FRITURAS

**Bravas** ↔‡○🥔..... **7 € / 10 €**  
*Patató*, alioli ligero y *tap de cortí* picante.

**Croquetas del Jardín** ‡🥕○🍷..... **3 € U.**  
Elaboradas con carne guisada de ternera, ave y cuatro especias.

**Croquetas de mejillón** ‡🥕○🐚↔🍷 ..... **2,9 € U.**  
Receta tradicional de mejillón tigre.

**Croquetas de verduras** ‡🥕○ ..... **2,6 € U.**  
Elaboradas con espinaca, acelga, puerro y pimentón.

**Alcachofas** ‡ ..... **14 €**  
Alcachofas fritas con polvo de laurel y ajo en polvo.

## VERDURAS AL KAMADO

**Coliflor** ‡○↔🥔 ..... **10 €**  
Asada con salsa de chiles y cardamomo

**Puerros** 🥔 ..... **10 €**  
Asados lentamente con vinagreta de tomate seco, comino, limón, piñón tostado y hierbas mediterráneas.

**Cogollo** ↔🥕 ..... **12 €**  
Asados con anchoas, emulsión de mostaza y hierbabuena.

## CUCHARA

**Verduras a la crema** 🥕 ..... **16,5 €**  
Espinacas a la crema con zanahorias, brócoli, coliflor, puerro y queso de cabra gratinado.

**Canelones de verduras** ○‡🥕🐙🍷 ..... **16,5 €**  
Canelones de verduras de temporada con salsa de espinacas.

**Caracoles con manitas** 🥔🥔 ..... **22 €**  
Caracoles con manitas y “botifarró”

**Canelones de ternera** ‡○🥕🐙🍷..... **18 €**  
Canelones de carrillera guisadas al vino tinto

**Arroz de Fora Vila** ..... **19 €**  
Arroz bombeta con verduras de otoño y legumbres.

## PAN

**Trigo sarraceno** ‡ ..... **1,6 € pp**

**Rústico ecológico** (Sin gluten) ..... **2,6 € pp**

‡ Gluten 🐟 Pescado 🍷 Sésamo 🍷 Sulfitos 🥛 Lácteos 🐚 Moluscos 🐭 Cacahuetes 🌿 Frutos secos 🥚 Huevo 🦀 Crustáceos 🥫 Mostaza 🐙 Soja 🌶 Picante

## HUEVOS FRITOS DE GRANJA

**Huevos de la abuela** ○ ..... **13,5 €**  
Huevos rotos con patatas fritas.

**Sobrassada** ○🥔..... **17,5 €**  
Huevos rotos con patatas fritas y *sobrassada* hecha en casa.

**Verduras** ○..... **16 €**  
Verduras salteadas con “botifarró” picante y huevo frito.

## EN PAELLERA (SIN ARROZ)

**Verduras de primavera** ..... **16 €**  
Puerro, espinaca, acelga, alcachofa, judía, col y cebolleta.

**Fideuá negro de calamar** 🐚○🍷🐙‡↔ ..... **24 €**  
De fideo fino con fondo de calamar y alioli de perejil.

**Lentejas con gamba roja** 🐙↔🍷..... **26 €**  
Lentejas con gamba roja y fumet de marisco.

**“Mongeta de careta de sopes mallorquins”** 🍷... **13 €**  
La legumbre que cultivamos en nuestro huerto en Sa Pobla, cocinada con todas las verduras de las sopas mallorquinas.

## PESCADOS

**Corvina a la plancha** ↔ ..... **17,5 €**  
Corvina con tomates confitados al horno, lima y jengibre.

**Pulpo** ○🐚 ..... **20 €**  
Pulpo a la parrilla sobre patata rota con aceite de ajo.

**Calamar de potera** ○🐚 ..... **25 €**  
Calamar a plancha con alioli de perejil.

## CARNES

**Chivito · Hojaldre** ‡🥕○🥔 (*Opción sin gluten, 15 min*) . **18,5 €**  
Solomillo de ternera, panceta ahumada, jamón cocido, queso mahonés, lechuga, tomate y mahonesa de yema de huevo ahumada.

**Tocineta a baja temperatura** 🍷‡↔..... **19,5 €**  
Tocineta al horno, salsa especiada y lechugas.

**Steak tartare** ‡○↔🥔 ..... **15 € / 25 €**  
Solomillo de vaca cortado a cuchillo con la receta tradicional.

**Solomillo** 🥕 ..... **31 €**  
Solomillo de vaca a la mostaza dulce (250gr).

**Pato al horno** 🍷 ..... **26 €**  
Muslo de pato y su salsa.

## GUARNICIONES

**Patatas fritas** ..... **5 €**

**Lechuga con cebolla** 🥕 ..... **3,5 €**

**Patata rota con aceite de ajos** ..... **5,5 €**

**Verduras salteadas del día** ..... **8,5 €**

**Servicio de aceite Solivellas** ..... **1,5 €**

## POSTRES

**Flan de vainilla con chantilly de vainilla** 🥛○ .... **8 €**

**Tarta de quesos con confitura** 🥛○‡🥔 ..... **8 €**

**Torrija de coca de patata** 🥛○‡🥔 ..... **8 €**

**Mousse y otras texturas de chocolate** 🥛○‡🥔 .. **8 €**

**Fresas con crema al tomillo, lima y almendra**🥛○🥔 **8 €**

## CÓCTELES

Nuestro Vermoth Andanero ..... 6 €

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 Grand Rosé . . . . .48 €

BLANCA TERRA (V.T. Mallorca). . . . .8,5 € / 41 €

### 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 €

# BLANCOS

### 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 €

7103 Prensal Blanc (V.T. Mallorca) . . . . . 5,5 € / 26,5 €

SIURELL (V.T. Mallorca) . . . . .33 €

ES MUSSOL (V.T. Mallorca) . . . . .64 €

SA GRUTA Blanc Eco (D.O. Pla i Llevant). . . . . 24 €

### NACIONAL / INTERNACIONAL

POLVORETE (D.O. Bierzo) . . . . .5,5 € / 27 €

LA DUDA (D.O. Monterrei) . . . . .5,5 € / 27,5 €

QUINTA DO SIL (D.O. Valdeorras) . . . . .6 € / 29 €

CAN DO SIL (D.O. Valdeorras). . . . .5,5 € / 22 €

BARDOS Verdejo (D.O Rueda) . . . . . 26,5 €

TERRAS GAUDA (D.O. Rías Baixas) . . . . .7 € / 36 €

SEÑORÍO DA TORRE (D.O. Rías Baixas) . . . . .30 €

PAO DE SENTARELLOS (D.O. Rías Baixas) . . . . 4,5 € / 22 €

ANXO MARTIN (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 €

A PÊL ANCESTRAL Xarel·lo (D.O. Penedès) . . . . . 38,5 €

VALDELAGUNDE (Sauvignon) . . . . .5,5 € / 22 €

ROPITEAU Chardonnay (A.O.C. Bourgogne) . 5,5 € / 26,5 €

PATRICE CHRISTOPHE (A.O.C. Chablis) . . . . .39 €

## ROSADOS

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

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

PASSIÓ (V.T. Mallorca) . . . . .5,5 € / 26,5 €

## TINTOS

### MALLORCA

CAN VERDURA Negre (D.O. Binissalem-Mallorca) 5 € / 25,5 €

ARMERO I ADROVER

Selecció familiar (D.O. Pla i Llevant) . . . . .74 €

COLLITA DE FRUITS (D.O. Pla i Llevant). . . . .37 €

COSTERS DE LA TRAMUNTANA

(V.T. Serra de Tramuntana) . . . . .36 €

PETIT SOM Roure Ecológic (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 €

PECAT (V.T. Mallorca) . . . . .38 €

RUC (V.T. Mallorca) . . . . .5,5 € / 27,5 €

7103 Negre Bota (V.T. Mallorca) . . . . .7 € / 36 €

40 BRACES Negre (100% mantonegro) . . . . .70 €

### 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 €

TOMAS POSTIGO (D.O. Ribera del Duero) . . . . .70 €

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

EMILIO MORO (D.O. Ribera del Duero) . . . . . 45 €

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 €

# DULCES

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 . . . . . 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 €

## MAGNUM

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

7103 Negre Bota (V.T. Mallorca) . . . . .68 €

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