



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 estudi. 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
@faestudi



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.

SALATE

Mediterraner Caesar 🐟🌿🥔🥗 **15,5 €**
Salatblätter, gewürzt nach Caesar-Art mit getrocknetem Rochen aus Formentera.

Artischocken und Fenchelknolle 🥒🥒🌿 **16,5 €**
Eingelgte Artischocken, Fenchelknolle, Mahoneser Käse, Parmesankäse, Pinienkerne und Zitronenvinaigrette.

Kürbis und Tintenfisch 🐟🌿🍲 **17,8 €**
Gebratener Tintenfisch, Kürbis, Kräuter und Salatblätter.

COCAS

Spinat-Coca „Na Joana“ 🥗🐟 **14 €**
Spinat, Mangold, Petersilie, Lauch, *tap de cortí*-Paprika, Tomato, Knoblauch und geräucherte Sardinen.

Coca mit gegrilltem „Trepó“ 🥗 **17,5 €**
Auf dem offenen Feuer gegrilltes „Trepó“-Gemüse mit gekleideter Kohl.

Zwiebel-Coca 🥔🥗 **14,5 €**
Karamellisierte Zwiebeln mit Pfeffer, Mozzarella aus Menorca und Rosmarin.

FRITTIERTES

Bravas 🐟🥔🌿🌿..... **7 € / 10 €**
Kartoffel, leichtes Aioli und scharfem mallorquinischen *tap de cortí*-Paprika.

Garten-Kroketten 🥔🌿🌿🌿..... **3 € U.**
Zubereitet mit geschmortem Rindfleisch, Geflügel und vier Gewürzen.

Miesmuschel-Kroketten 🥔🌿🌿🐚🐟🌿... **2,9 € U.**
Ein traditionelles Tigermuschel-Rezept

Gemüsekroketten 🥔🌿🌿 **2,6 € U.**
Mit Spinat, Mangold, Lauch und Paprika.

Artischocken 🥔 **14 €**
Gebratene artischocken mit lorbeerpulver und Knoblauchpulver.

GEMÜSE AUS DEM KAMADO-GRILL

Blumenkohl 🥔🐟🌿🌿 **10 €**
Gebraten mit Chilisauce und Kardamom.

Lauch 🥒 **10 €**
Langsam gebraten mit einer Vinaigrette aus getrockneten Tomaten, Kreuzkümmel, Zitrone, gerösteten Pinienkernen und mediterranen Kräutern.

Salatherzen 🐟🥗 **12 €**
Gebraten, mit Anchovis und einer Senf-Minz-Emulsion.

LÖFFEL

Cremiges Gemüse 🥔..... **16,5 €**
Rahmspinat mit Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Lauch und Ziegenkäse gratiniert.

Cannelloni mit Gemüse 🍝🥔🍅🌿 **16,5 €**
Cannelloni mit saisonalem Gemüse und Spinatsauce.

“Caracoles con manitas” 🍲🍷 **22 €**
Schnecken in Fenchel mit Spitzbein und “botifarró”

Cannelloni mit Rind 🍝🥔🍅🌿 **18 €**
Cannelloni mit in Rotwein gekochten Rinderbäckchen

Reis aus Fora Vila **19 €**
Bombeta reis mit Herbstgemüse und Hülsenfrüchten.

BROT

Buchweizenbrot 🍞..... **1,6 € pp**

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

SPIEGELEIER AUS FREILANDHALTUNG

Omas Spiegeleier 🍳..... **13,5 €**
Zerschnittene Spiegeleier mit Pommes frites.

Sobrasada 🍷🍴..... **17,5 €**
Zerschnittene Spiegeleier mit Pommes frites und hausgemachter Sobrasada.

Gemüse 🍅..... **16 €**
Gebratenes Gemüse mit “botifarró” würzig und Spiegelei.

IN DER PAELLA-PFANNE (OHNE REIS)

Frühlingsgemüse **16 €**

Lauch, Spinat, Mangold, Artischocken, Bohne, Kohl und Frühlingszwiebeln.

Schwarz Tintenfisch-Fideuà 🍷🍴🍷🐟🌿🐟 ... **24 €**
Dünne Nudeln mit Tintenfisch-Fond und Petersilien-Aioli.

Linsen mit roten Garnelen 🍷🐟🌿..... **26 €**
Linsen mit roten Garnelen und Krustentierfond.

“Mongeta de careta de sopes mallorquins” 🍷... **13 €**
Das Gemüse, das wir in unserem Garten in Sa Pobra anbauen, wird mit allen Gemüsesorten der mallorquinischen Suppen gekocht.

FISCHGERICHTE

Gegrillter Wolfsbarsch 🐟 **17,5 €**

Wolfsbarsch mit ofengebackenen Tomaten, Limette und Ingwer.

Oktopus 🐙🍷 **20 €**

Gegrillter Oktopus mit Knoblauchkartoffeln und Olivenmayonnaise.

Tintenfisch Potera 🍷🍷 **25 €**
Gegrillter Tintenfisch mit Petersilien.

FLEISCHGERICHTE

Chivito · Blätterteig 🥔🥔🍷🍷 (**Glutenfreie Option, 15 Min**) **18,5 €**
Rinderfilet, Räucherspeck, gekochter Schinken, Mahón-Käse, Salat, Tomate und geräucherte Eigelb-Mayonnaise.

Bei niedriger Temperatur gegarter Speck 🌿🥔🐟**19,5 €**
Im Ofen zubereiteter Speck mit Würzsauce und Salate.

Steak Tatar 🥔🐟🌿🌿 **15 € / 25 €**

Handgeschnittenes Rinderfilet nach einem traditionellen Rezept.

Rinderlende 🥔🥔 **31 €**
Rinderfilet mit süßem Senf (250 g).

Entenbraten 🌿..... **26 €**
Entenkeule mit Sauce.

BEILAGEN

Pommes frites **5 €**

Salat mit Zwiebeln 🥔 **3,5 €**

Zerdrückte Kartoffel mit Knoblauchöl **5,5 €**

Gebratenes Tagesgemüse **8,5 €**

Solivellas-Ölservice **1,5 €**

NACHSPEISEN

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

Käsekuchen mit Käsesorten und Konfitüre 🥔🥔🌿🌿 .. **8 €**

Arme Ritter aus Kartoffelkuchen 🥔🥔🌿🌿 **8 €**

Schokoladenmousse und andere Schokoladen-Variationen 🥔🥔🌿🌿 **8 €**

Erdbeeren mit Sahne, Thymian, Limette und Mandeln🥔🍷 **8 €**

COCKTAILS

Nuestro Vermoth Andanero 6 €

„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 Grand Rosé 48 €

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

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 €

7103 Prensall 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 €

NATIONALE / INTERNATIONALE WEINE

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. Bizkaiiko 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 €

ROSÉWEIN

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 €

ROTWEIN

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 €

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 €

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 €

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 106 €

SHERRY

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 €

🌿	Gluten	🐟	Fisch	🌿	Sesam	🌿	Sulfite
🥛	Milchprodukte	🐚	Weichtiere	🥜	Erdnüsse	🌰	Nüsse
🥚	Ei	🐚	Krustentiere	🥫	Senf	🌿	Soja
				🌿	Schärfe		