



# 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](http://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.

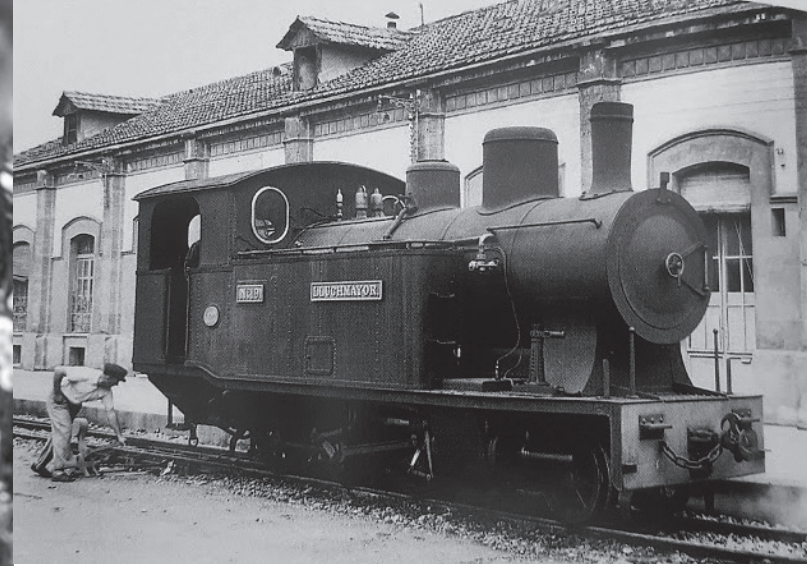
Ànecs, gallines autòctones, fruiters, cítrics, hortalisses, herbes aromàtiques, cacauets tendres i insòlits, remot arròs bombeta... Un hort que es degusta a la carta.

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  
@faestudi



## 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



## COCAS

**Espinacs de Na Joana** 🍷👉 ..... **14 €**  
Espinacs i bledes, julivert, porro, tap de cortí, tomàtiga, all i sardina fumada.

**Trepó al foc** 🍷 ..... **17,5 €**  
Verdures de trepó al foc amb col trempada.

**Ceba** 🍷🥛 ..... **14,5 €**  
Ceba confitada amb pebre, mozzarella de vaca mallorquina i romaní.

**Pebres** 🍷👉 ..... **18 €**  
Pebres rostits al foc, all i llampuga marinada.

## FREGITS

**Braves** 👉🍷🥓..... **7 € / 10 €**  
Patató, allioli lleuger i tap de cortí picant.

**Croquetes del Jardín** 🍷🥛🥘..... **3 € U.**  
Elaborades amb carn aguiada de vedella, au i quatre espècies.

**Croquetes de musclo** 🍷🥛🦑🥘..... **2,9 € U.**  
Recepta tradicional de musclo tigre.

**Croquetes de verdures** 🍷🥛 ..... **2,6 € U.**

**Croquetes pernil de Jabugo** 🍷🥛🥘 ..... **3,6 € U.**  
Elaborades amb pernil de Jabugo

## VERDURES AL KAMADO

**Albergínia** 🍷🌯 ..... **10 €**  
Rostida lentament amb ruca, salsa tahini de cacauet, picada de farigola, coriandre, tomàtiga i llimona.

**Porro** 🍷🥛..... **10 €**  
Rostits lentament amb vinagreta de tomàquet sec, comí, llimona, pinyó torrat i herbes mediterrànies.

**Cogoll** 👉🥛🥛..... **12 €**  
Rostits amb emulsió de mostassa i menta.

**Coliflor** 🥓..... **12 €**  
Rostida amb salsa de xiles i cardamom.

## CULLERA

**Canelons de verdures** 🥞🍷🌯🍷 ..... **16,5 €**  
Canelons amb verdures de temporada i salsa d’espínacs.

**Canelons de vedella** 🍷🥛🥘 ..... **18 €**  
Canelons de galtes cuinades al vi negre.

**Caragols amb potons** 🦑🌯🥓 ..... **22 €**  
Caragols al fonoll amb potons i botifarró.

**Arròs de fora vila** ..... **19 €**  
Arròs de fora vila. Arròs bombeta amb verdures de tardor i llegums.

## PA

**Blat negre** 🍷 ..... **1,6 € pp**

**Rústic ecològic** (Sense gluten) ..... **2,6 € pp**

🍷    Gluten    👉    Peix    🥘    Sèsam    🥘    Sulfits  
🥛    Lactis    🦑    Mol·luscs    🍷    Cacauets    🌱    Fruits secs  
🥚    Ous    🦞    Crustacis    🥛    Mostassa    🍷    Soia    🌿    Picant

## OUS FREGITS DE GRANJA

**Ous de la padrina** 🥚..... **13,5 €**  
Ous trencats amb patates fregides.

**Sobrassada** 🥚..... **17,5 €**  
Ous trencats amb patates fregides i sobrassada feta a casa.

**Squid** 🥚🦑🥘 ..... **14,5 €**  
Squid with sherry onion and fried egg.

## EN PAELLERA (SENSE ARRÓS)

**Verdures de tardor** 🍷🥚 ..... **16 €**  
Espinacs, bledes, col, mongeta, carabassa, patató i porro amb mejorana.

**Fideuà negre de calamar** 🦑🥚🥘🍷👉 ..... **24 €**  
De fideu fi amb fons de calamar i all i oli de julivert.

**Llenties amb gamba vermella** 🍷👉🥘..... **26 €**  
Llenties amb gamba vermella i fumet de marisc.

**“Mongeta de careta de sopes mallorquins”** 🥘... **16 €**  
El llegum que collim en el nostre hort a Sa Pobla, cuinada amb totes les verdures de les sopes mallorquines..

## PEIX

**Corbina a la planxa** 👉 ..... **17,5 €**  
Corbina amb tomàquets confitats al forn, llima i gíngebre.

**Pop** 🥚🦑 ..... **20 €**  
Pop a la graella sobre patata trencada amb oli d’all.

**Calamar de potera** 🥚🦑 ..... **25 €**  
Calamar a la planxa amb all i oli de julivert.

## CARNS

**Xivito · Pasta fullada** 🍷🥛🍷🍷🥘 ..... **18,5 €**  
(Opció sense gluten, 15 min) .....  
Filet de vedella, cansalada fumada, pernil cuit, formatge maonès, enciam, tomàquet i maionesa de rovell d’ou fumat.

**Costelletes de xai** ..... **22 €**  
Costelletes de xai amb patates fregides i all.

**Steak tartare** 🍷🥓👉🥓..... **15 € / 25 €**  
Filet de vedella tallat a ganivet amb la recepta tradicional.

**Filet** 🥚🥚 ..... **31 €**  
Filet de vaca a la mostassa dolça (250gr).

**Ànec al forn** 🥘 ..... **26 €**  
Cuixa d’ànec i la seva salsa.

## GUARNICIONS

**Patates fregides** ..... **5 €**

**Tirabecs** ..... **6,5 €**

**Lletuga amb ceba** 🥔 ..... **3,5 €**

**Patata trencada amb oli d’all** ..... **5,5 €**

**Verdures saltades del dia** ..... **8,5 €**

**Servei d’oli Solivellas** ..... **1,5 €**

## POSTRES

**Flam de vainilla amb chantilly de pi** 🥛🥚 ..... **8 €**

**Tarta de formatges amb confitura** 🥛🥚🍷 ..... **8 €**

**Torrada de Santa Teresade coca de patata** 🥛🥚🍷. **8 €**

**Mousse i altres textures de xocolata** 🥛🥚🍷 ... **8 €**

**Fruita de temporada** ..... **8 €**

## COÈTELS

Nuestro “Tintillo de verano” ..... 5 €

Nuestra Sangria de Vino o Cava ..... 7 €

MARGARITA en la roca ..... 12 €

NEGRONI clàsic al jerez ..... 12 €

Nuestro SPRITZ con espuma de citricos ..... 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 €

LOUIS ROEDERER COLLECTION ..... 120 €

## BLANCS

### 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 €

CORRENT BLANC (V.T Illes Balears) ..... 5,5 € / 27 €

FEBRER Blanc (V.T. Mallorca) ..... 5,5 € / 27 €

MAISURT Blanc de negres (Vino de España, Binissalem) 27,5 €

7103 Premsal Blanc (V.T. Mallorca) ..... 5,5 € / 27,5 €

SIURELL (V.T. Mallorca) ..... 35 €

#### NACIONAL / INTERNACIONAL

A COROA (D.O. Valdeorras) ..... 35 €

O LUAR DO SIL Sobre lías (D.O. Valdeorras) ..... 38,5 €

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

BRANDAN ALGUEIRA (D.O. Ribeira Sacra) ..... 38,5 €

G22 GORKA IZAGIRRE (D.O. Bizkaiko Txakolina) ..... 35 €

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

PITA Verdejo (D.O Rueda) ..... 4,5 € /22,5 €

CASA DE LUZ Verdejo (D.O. Rueda) ..... 4,5 € / 22,5 €

PREDICADOR BLANCO (D.O. Ca. Rioja) ..... 42 €

BELONDRADE QUINTA APOLONIA (V.T. Castilla y León) . . 37 €

CUCU CANTABA LA RANA (V.T. Castilla y León). 5,5 € / 26,5 €

SOPLO BLANCO (D.O. Valencia). ..... 5,5 € / 22,5 €

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

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

DOMAINE DU PETIT CLOCHER (Sauvignon) 5,5 € / 26,5 €

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

MENGOBA La Grande Cuvée 2019 (D.O. Bierzo) . . . 150 €

MIRANDO AL SUR Olivier Rivière (D.O. Rioja). . . . . 150 €

## ROSATS

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

SON GRAU GRAN ROSAT (V.T Mallorca). ..... 5,8 € / 29 €

STUDIO MIRAVAL (Côtes de Provence). ..... 6,5 € / 33 €

## NEGRES

### MALLORCA

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

COSTERS DE LA TRAMUNTANA

(V.T. Serra de Tramuntana) ..... 36 €

PETIT SOM Roure Ecològic (V.T. Mallorca) . . . 5 € / 24,5 €

CAN XANET (V.T. Mallorca). ..... 36 €

GALLINAS Y FOCAS

by Esment y Celler 4 kilos (V.T. Mallorca) ..... 43,5 €

8 VENTS (V.T. Mallorca) ..... 42,5 €

12 VOLTS DE 4 KILOS (V.T. Mallorca) ..... 44 €

PECAT (V.T. Mallorca) ..... 38 €

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

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

#### NACIONAL / INTERNACIONAL

CONVENTO ROBLE (D.O. Riberra del Duero). ..... 5,5 €/ 26,5 €

FINCA RESALSO (D.O. Ribera del Duero) ..... 5,5 € / 22 €

CORIMBO (D.O. Ribera del Duero) ..... 50 €

TOMAS POSTIGO (D.O. Ribera del Duero) ..... 55 €

MONTECASTRO Reserva 2019 (D.O. Riberda del Duero)) ..... 55 €

CELIA Vízcarra (D.O. Ribera del duero)) ..... 150 €

MATSU El Pícaro (D.O. Toro). ..... 24,5 €

EL APRENDIZ Prieto Picudo (V.T. Castilla y León) ..... 25,5 €

BREZO (D.O. Bierzo). ..... 25,5 €

CÉSAR PRÍNCIPE (D.O. Cigales) ..... 52 €

VIÑA POMAL Selección 500 (D.O.Ca. Rioja). ..... 5,2 €/ 26 €

EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN by Muga (D.O.Ca. Rioja) . . . 32 €

RODA RESERVA (D.O.Ca. Rioja) ..... 75,5 €

AMANCIO (D.O.Ca. Rioja). ..... 175 €

A PÈL NEGRE (D.O. Penedès) ..... 35 €

MARTINET BRU (D.O.Q. Priorat) ..... 52 €

# DOLÇOS

DOLÇ DE SA VALL (D.O. Pla i Llevant) ..... 7 € / 35 €

P.X. El Maestro Sierra (D.O. Jerez) ..... 7 € / 42,5 €

AMOROSO El Maestro Sierra (D.O. Jerez). . . . 7 € / 42,5 €

## 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 €

TERRAS GAUDA (D.O. Rías Baixas) ..... 60 €