



**COME CERCA  
LLEGA LEJOS**

**ANDANA**

[1] Andén: plataforma elevada para el acceso a trenes y tránsito de personas.

[2] Parcela: terreno destinado al cultivo familiar y la tradición agrícola.

CLAVE WIFI: ANDANA2020

**BOOKING & TAKE AWAY**  
+34 971 100 201 • andanapalma.es  
Antigua Estación de Tren - Plaza de España - Palma  
@andanapalma

## VINOS POR COPA

### ESPUMOSOS • D.O CAVA

Murviedro Brut Nature ..... 5,5 €

### BLANCOS • MALLORCA

Cap Giró (D.O. Pla i Llevant) ..... 7,5 €  
Dalt Turó Acopinyat Blanc (VT Mallorca) ..... 6,5 €  
7103 Premsal Blanc (VT Mallorca) ..... 6,5 €

### BLANCOS • NACIONAL/ INTERNACIONAL

A Telleira (D.O. Valdeorras) ..... 6 €  
Terras Gauda (D.O. Rias Baixas) ..... 7,5 €  
Pita Verdejo (D.O. Rueda) ..... 6 €  
Casa de Luz Verdejo (D.O. Rueda) ..... 5 €  
Valdelagunde (Sauvignon) ..... 6,5 €  
Ropiteau Chardonnay (A.O.C. Bourgogne) ..... 7 €

### ROSADO

Roselito (D.O. Ribera del Duero) ..... 6 €  
Son Grau Gran Rosat (VT Mallorca) ..... 6,5 €  
Studio Miraval (Côtes de Provence) ..... 7 €

### TINTOS • MALLORCA

Can Verdura Negre ..... 6 €  
Ruc (VT Mallorca) ..... 6,5 €  
7103 Negra Bota (VT Mallorca) ..... 8 €

### TINTOS • NACIONAL/ INTERNACIONAL

Convento Roble (D.O. Ribera del Duero) ..... 6 €  
Finca Resalso (D.O. Ribera del Duero) ..... 6,5 €  
Viña Pomal (D.O. Rioja) ..... 6 €  
Matsu (D.O. Toro) ..... 6 €

### DULCES

Dolç de Sa Vall ..... 6 €  
PX El Maestro Sierra ..... 8 €  
Amoroso el Maestro Sierra ..... 8 €

### JEREZ

Manzanilla Bertola Diez Merito ..... 5 €  
Fino Hidalgo ..... 6 €  
Amontillado Fernanado de Castilla ..... 12 €  
Oloroso 15 años Maestro Sierra ..... 7 €

## BODEGA

Pide nuestra carta de vinos especiales.



## CÓCTELES

“Tintillo de verano” ..... 5 €  
Sangría de vino o cava ..... 7 €  
Margarita en la roca ..... 9 €  
Negroni Clásico al Jerez ..... 9 €  
Spritz Andana, con espuma de cítricos ..... 9 €  
Bloody Mary ..... 9 €

## POSTRES

Flan de vainilla con Chantilly de vainilla ..... 6,85 €  
Tarta de quesos con confitura ..... 8 €  
Torrija de coca de patata ..... 7 €  
Mousse y otras texturas de chocolate ..... 8 €  
Fruta de temporada ..... 5 €

## HELADOS Y SORBETES

Helado de vainilla Bourbon ..... 5,70 €  
Helado de chocolate ..... 5,70 €  
Sorbete de limón ..... 5,70 €  
Sorbete de naranja ..... 5,70 €  
Pomada ..... 8 €

Gin Xoriguer y sorbete de limón.

Screwdriver ..... 8 €

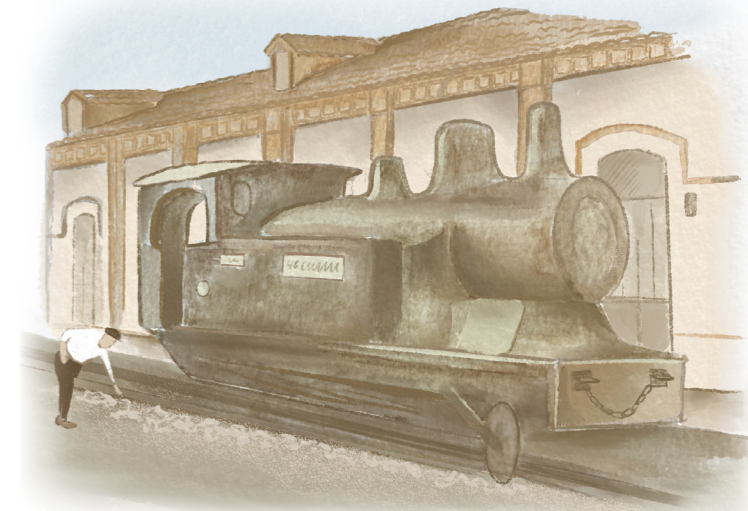
Vodka Absolut y sorbete de naranja.



**¡LA ALEGRÍA DE LA HUERTA!**

**TARDEO ANDANERO  
16H A 20H**

Tardes que empiezan con risas y terminan con buen sabor. Aquí el tardeo es de verdad.



**¡SÚBETE AL TREN DE ANDANA!**

En el corazón de Palma, en la emblemática estación de tren, Andana transforma lo cotidiano en extraordinario. Inspirado en su propio **huerto sostenible**, aquí cada bocado es un viaje por Mallorca: productos frescos, recetas auténticas y un profundo respeto por la tierra.

Andana celebra la tradición con un toque creativo: cocas crujientes, verduras de temporada, platos de chup chup y postres que sorprenden.

Más que un restaurante, Andana es un punto de encuentro donde la autenticidad, la sostenibilidad y la cercanía se sirven en cada plato. Una experiencia única que une el pasado con el presente y que, sin duda, **te sienta bien**.





## VERDURAS

Todas las verduras de nuestra carta nacen en el huerto de Andana, en Sa Pobla. Al igual que la estación, la carta cambia 4 veces al año, celebrando los sabores de Mallorca.

**Verduras salteadas del día** ..... 10,5 €  
Variedad de productos de temporada cultivados en el huerto de Andana.

**Puerros al kamado** ..... 12,5 €  
Asados lentamente con vinagreta de tomate seco, comino, limón, piñón tostado y hierbas mediterráneas.

**Cogollo al kamado** ..... 12 €  
Cogollos asados, cacahuete tostado, lima, tomillo, cilantro, perejil y vinagreta.

**Coliflor al kamado** ..... 12 €  
Asada con salsa de chiles y cardamomo.

*Kamado. Técnica de cocción delicada en un horno de cerámica de origen japonés.*



## EN PAELLERA (SIN ARROZ)

Las legumbres toman el protagonismo en este apartado, con recetas que sustituyen el tradicional arroz por la mongeta de careta, una variedad autóctona de Mallorca, las lentejas o garbanzos.

**Fideuá negra 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 sopas mallorquinas** . . . . 16 €  
Judías (*legumbres*) cocinada con coliflor, col, espinacas y *tap de cortí*.

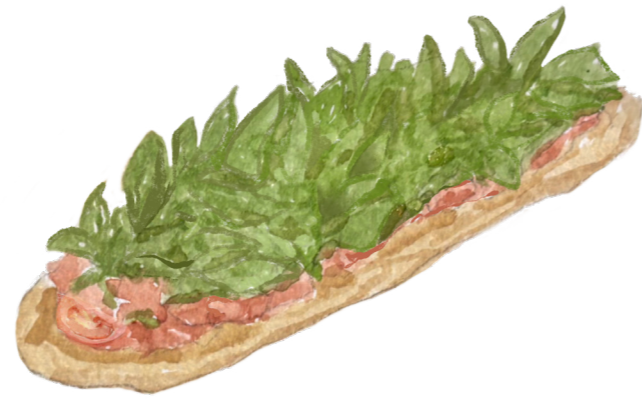
*Sopes mallorquines*  
Plato tradicional de la cocina mallorquina elaborado a base de verduras de temporada.

### DESCUBRE MÁS

**Tap de cortí:** pimentón dulce y aromático, secado al sol, que da color y carácter a la cocina mallorquina.

**Sobrassada:** embutido icónico de cerdo con pimentón tap de cortí, untuoso y especiado, ideal para tostadas y platos tradicionales.

**Botifarró:** embutido de cerdo con especias, intenso y tierno, perfecto para guisos, brasa o tapas.



## COCAS

Las cocas son una base de masa tradicional mallorquina hecha con harina, manteca de cerdo, agua, aceite de oliva y sal. Ligera y crujiente, se hornea con ingredientes frescos de temporada.

**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.

## HUEVOS

Los huevos de la abuela son un plato con historia, sabor y tradición. Una receta familiar que ha pasado de generación en generación, pensada para el disfrute sin prisas. Patatas fritas crujientes, bien impregnadas en yema, en un equilibrio perfecto entre sencillez y sabor.

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

**Huevos con sobrasada** ..... 17,5 €  
Huevos rotos con patatas fritas y sobrasada hecha en casa.

**Huevo con verduras del huerto** ..... 16 €  
Selección de verduras salteadas de temporada, butifarrón y huevo frito.



## FRITURAS

**Bravas** ..... 8,5 €  
*Patató*, alioli ligero y *tap de cortí* picante.

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

*Receta, basada en los guisos tradicionales, creada en el restaurante Jardín (en 1996, Alcúdia). Desde entonces, se han convertido en un clásico imprescindible, lleno de historia familiar.*

**Croquetas de bacalao** ..... 2,9 € U.  
Elaboradas con bacalao, ajo y un ligero toque de perejil.

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

**Croquetas jamón de Jabugo** ..... 3,6 € U.  
Elaboradas con jamón de Jabugo.



COCINA  
ABIERTA  
TODO EL DÍA

## CUCHARA

Los platos de cuchara son tradición, cocinados a fuego lento y con mucho cariño.

**\* Arroz de “fora vila”** ..... 19,5 €  
Arroz variedad bombeta cultivado muy cerca s'Albufera. Es un plato caldoso con habitas, zanahoria, col, alcachofa, hinojo, judías y otras verduras y cinco especias mallorquinas.

**Canelones de verduras** ..... 16,5 €  
Canelones de verduras de temporada con salsa de espinacas.

**Canelones de ternera** ..... 19,5 €  
Canelones de carrillera guisadas al vino tinto.

## PAN

**Trigo sarraceno** ..... 1,6 €

**Rústico ecológico (sin gluten)** ..... 2,6 €

**Cesta de pan, all i oli y olivas** ..... 4,5 €

\* Los más queridos

Gluten

Pescado

Cacahuetes

Huevo

Sésamo

Soja

Mostaza

Lácteos

Moluscos

Crustáceos

Sulfitos

Frutos secos

Picante



## CARNES

**\* Chivito · Hojaldre** ..... 16,5 €  
Solomillo de ternera, panceta ahumada, jamón cocido, queso mahonés, lechuga, tomate y mahonesa de yema de huevo ahumada.

**Steak tartar** ..... 24 €  
Solomillo de vaca cortado a cuchillo con la receta tradicional.

**Solomillo\*** ..... 28,5 €  
Solomillo de vaca a la mostaza dulce.

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

**Chuletitas de cordero\*** ..... 26 €

*\*Nota: las carnes marcadas con un asterisco van acompañadas con patata rota y aceite de ajos.*

## PESCADOS

**Corvina** ..... 22 €

Corvina a la plancha con tomates confitados al horno, lima y jengibre.

**Pulpo** ..... 20 €

Pulpo a la parrilla sobre patata rota con aceite de ajos y mayonesa de olivas negras.

**Calamar** ..... 25 €

Calamar de potera a plancha con alioli de perejil y patata rota con aceite de ajos.

## GUARNICIONES

**Patatas fritas** ..... 5 €

**Lechuga con cebolla** ..... 3,5 €

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