



**COME CERCA
LLEGA LEJOS**

ANDANA

¡CELEBRA CON NOSOTROS!

**MENÚ PARA GRUPOS Y
OCASIONES ESPECIALES**

Descúbrelo en nuestra web
ANDANAPALMA.ES

RESERVAS

+34 971 100 201

info@andanapalma.es

Antigua Estación de Tren de Palma

Instagram Facebook @andanapalma

CLAVE WIFI: ANDANA2020

DCastro
GRUPO GASTRONÓMICO

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 €
Melón aliñado con AOVE 7 €
Copa de chocolate con nata y galleta
de algarroba 7 €

HELADOS Y SORBETES

Helados solidarios junto a Esment Alimentació, elaborados con mucho cariño.

Helado de vainilla Bourbon 5,7€
Helado de chocolate 5,7€
Sorbete de limón 5,7€
Sorbete de naranja 5,7€
Pomada 8 €

Gin Xoriguer y sorbete de limón.

Screwdriver 8 €

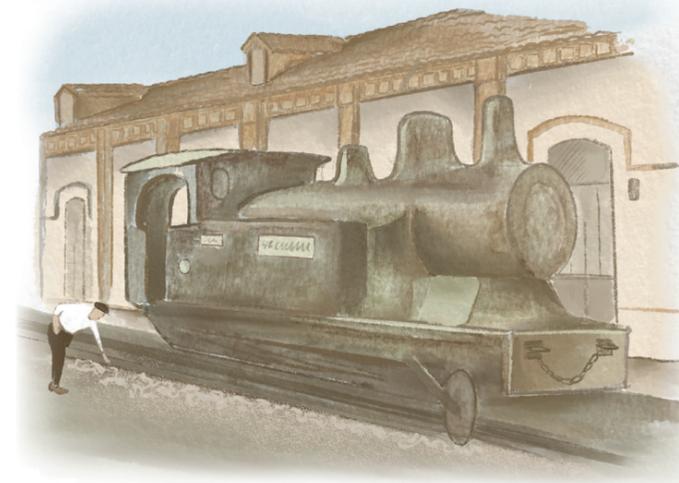
Vodka Absolut y sorbete de naranja.



¡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.

Berenjena al kamado 12 €

Con salsa puttanesca e hinojo marino.

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



EN PAELLERA (SIN ARROZ)

La paellera más allá del arroz, con fideuás sabrosas y un guiño a las legumbres locales, como la mongeta de careta, legumbre autóctona que cultivamos en nuestra propia huerta. Una forma distinta de disfrutar los sabores mediterráneos.

Fideuá negra de calamar 24 €

De fideo fino con fondo de calamar y alioli de perejil.

Fideuá de presa ibérica 26 €

Fideo tostado con presa marinada.

“Mongeta de careta” de sopas mallorquinas 16 €

Judías (*legumbres*) cocinada con coliflor, col, espinacas y *tap de cortí*.

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

DESCUBRE MÁS

Trepó: Mallorca en su forma más refrescante. Ensalada de tomate, pimiento y cebolla recién cortados.

Tumbet: plato mallorquín de verano: verduras tiernas al horno, servido en caliente. Sabor de huerta, tradición en cada capa.

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 tapa.



EL BOCADILLO MALLORQUÍN CON ALMA FESTIVALERA

Creado en Andana y presentado junto a Estrella Damm en el Mallorca Live Festival.

MACABITE + Estrella Damm 33cl

7 €




Pan de çoca crujiente, col guisada con 4 especias mallorquinas y cocinado con cerveza Estrella Damm.

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 con tomate rosa.

Cebolla 14,5 €

Cebolla confitada con pimienta, *mozzarella* de vaca mallorquina y romero.

Calabacín con romesco 14,5 €

Calabacín con salsa romesco de tomate, ajo, ñora y almendra.



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.

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.

“Tumbet” 16,5 €

Huevos y patatas fritas, salsa de tomate, pimientos y berenjenas fritas.



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 espinacas 2,5 € U.

Espinacas salteadas con cebolla, ajo, laurel y ligado en bechamel.

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 con mucho cariño.

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.

“Pa amb oli” de cuchara 9 €

Emulsión de tomate de ramallet, *pà de sopes*, queso de Menorca, hinojo marino y olivas.

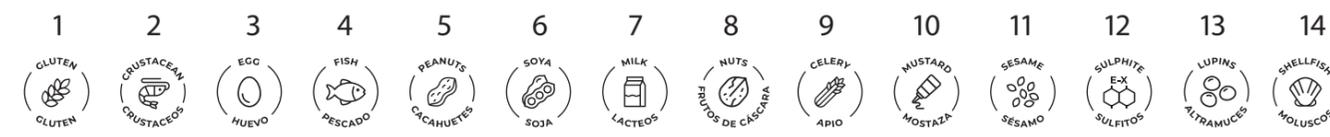
PAN

Pan chusco (*hogaza*) 1,6 €

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

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

* Los platos más queridos están marcados con un asterisco



ENSALADAS

“Trepó” de pulpo 21 €

Pulpo cocido con tomate rosa, pimiento blanco, cebolleta y galleta de aceite.

Ensalada payesa 16 €

Tomate rosa, patató, peix sec de Formentera, huevo duro, pimientos asados, hinojo marino y pimiento en vinagre.

Ensalada de calabacín 13,5 €

Ensalada de calabacín con burrata y vinagreta de hierbas.

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.

Cochinillo · 30 min 35 €

Porcella de *porc negre* crujiente asado.

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 €