



**COME CERCA
LLEGA LEJOS**

ANDANA

¡CELEBRA CON NOSOTROS!

MENÚ PARA GRUPOS

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

BODEGA



Copa / Botella

BLANCOS • MALLORCA

Cap Giró (D.O. Pla i Llevant)	7,5 € / 34 €
Dalt Turó Acopinyat Blanc (VT Mallorca)	6,5 € / 28 €
Can Vidalet Blanc de Negres (VT Mallorca)	32 €
Mai Surt Blanc de Negres (VT Mallorca)	27 €
7103 Premsal Blanc (VT Mallorca)	6,5 € / 28 €
Siurell (VT Mallorca)	35 €

BLANCOS • NACIONAL/ INTERNACIONAL

A Telleira (D.O. Valdeorras)	6 € / 27€
O Luar do Sil sobre lías (D.O. Valdeorras)	39 €
Terras Gauda (D.O. Rias Baixas)	7,5 € / 34 €
Attis (D.O. Rías Baixas)	36 €
Pita Verdejo (D.O. Rueda)	6 € / 24 €
Casa de Luz Verdejo (D.O. Rueda)	5 € / 22 €
VQ (Sauvignon Blanc)	6,5 € / 28 €
Chardonnay Ropiteau	7 € / 32 €

ESPUMOSOS • D.O CAVA

Murviedro Brut Nature	5,5 € / 23 €
Mirgin Gran Reserva Brut Nature	34 €
Mirgin Rosé Brut nature Gran Reserva.	35 €

ESPUMOSOS • CHAMPAGNE

Gaidoz-Forget Brut Cuvée “La Reserve”	55 €
Gaidoz-Forget Premier Cru Rosé	58 €

POSTRES

En Andana, todos los postres son caseros, elaborados con recetas de siempre y mucho amor.

Torrija de coca de patata 🍷🍷🍷	7 €
Flan de vainilla con Chantilly de vainilla 🍷	7 €
Tarta de quesos con confitura 🍷🍷🍷	8 €
Copa de chocolate con nata y galleta	
de chocolate salado 🍷🍷🍷	7 €
“Panna cotta” con hierbas frescas y fruta 🍷🍷	7 €



Copa / Botella

ROSADOS

Roselito (D.O. Ribera del Duero)	6 € / 27 €
Son Grau Gran Rosat (VT Mallorca)	6,5 € / 28 €

TINTOS • MALLORCA

Can Verdura Negre	6 € / 25 €
Coster de la Tramontana	36 €
Can Xanet	35 €
Gallinas y Focas	45 €
8 Vents	42 €
Ruc (VT Mallorca)	6,5 € / 27 €
7103 Negra Bota (VT Mallorca)	8 € / 36 €

TINTOS • NACIONAL/ INTERNACIONAL

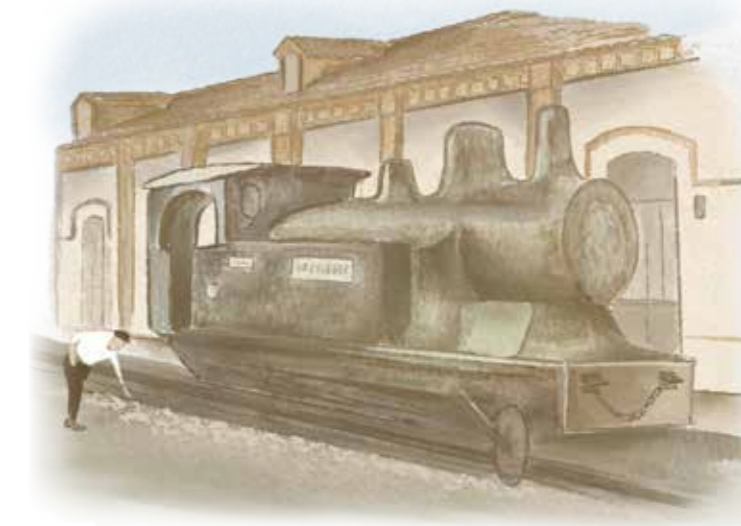
Convento Roble (D.O. Ribera del Duero)	6 € / 25 €
Finca Resalso (D.O. Ribera del Duero)	6,5 € / 27 €
Tomas Postigo (D.O. Ribera del Duero)	55 €
Viña Pomal (D.O. Rioja)	6 € / 26 €
El Andén de la Estación Muga (D.O. Rioja)	32 €
Roda Reserva (D.O. Rioja)	75 €
Brezo (D.O. Bierzo)	25 €
Matsu (D.O. Toro)	6 € / 25 €

HELADOS Y SORBETES

Helados solidarios junto a Esmert 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.



**¡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**.





COCINA ABIERTA TODO EL DÍA

FRITURAS

Bravas 9 €

Patató, alioli ligero y tap de cortí picante.

Croquetas del Jardín 2,5 € 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 jamón 2,9 € U

Elaboradas con jamón de Jabugo.

Croquetas de bacalao 2,8 € 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.



ENTREPANES

Chivito · Hojaldre 16,5 €

Solomillo de ternera, panceta ahumada, jamón cocido, queso mahonés, lechuga, tomate y mahonesa de yema de huevo ahumada.

Hamburguesa de ternera ecológica

de los Pirineos 15,5 €

Hamburguesa con chimichurri de hinojo, havarti, pan de patata y mahonesa de mostaza, con patatas fritas.

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.

Cebolla 14 €

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

“Porcella” y rúcula 15,5 €

Cochinillo con cebolla encurtida y rúcula.

“Trepó” al fuego 14 €

Verduras a la parrilla con tomate aliñado.

Espinacas de Na Joana 12 €

Espinacas, acelga, perejil, puerro, tap de cortí, tomate, ajo y sardina ahumada.

Calabacín 14 €

Calabacín marinado con hierbas y salsa romesco.

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 con sobrasada 17,5 €

Huevos rotos con patatas fritas y sobrasada hecha en casa.

Huevos de la abuela 13,5 €

Huevos rotos con patatas fritas.

Tumbet 14,5 €

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

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.

Puerros al kamado 12,5 €

Asados lentamente con vinagreta de tomate seco, comino, limón, piñón tostado y hierbas mediterráneas.

Verduras salteadas del día 10,5 €

Variación de productos de temporada cultivados en el huerto de Andana.

Berenjena 9,5 €

Asada lentamente con rúcula, salsa tahini de cacahuete, picada de tomillo, cilantro, tomate y limón.

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



TOMATES

Pa amb oli de cuchara 4,5 €

Emulsión de tomate de ramallet, “pa de sopes”, quesos de Menorca, hinojo marino y aceitunas.

Trepó 12,5 €

Pulpo cocido del norte de la isla con tomate de Valldemossa, pimienta blanca, cebolleta y galleta de aceite.

Ensalada payesa 15 €

Tomate de la rosa, patató, “peix sec” de Formentera, huevo duro, pimientos asados, “raim de pastor” y pimienta encurtido.

CUCHARA

Los platos de cuchara son tradición, cocinados con mucho cariño.

Canelones de ternera 19 €

Canelones de carrillera guisada al vino tinto.

Canelones de verduras 14 €

Canelones de verduras de temporada con salsa de espinacas.

MENÚ INFANTIL

Pollo frito o huevos fritos 18 €

Servido con patatas fritas y helado de postre.

PAN

Cesta de pan 3,5 €

Rústico ecológico (sin gluten) 2,6 €

Cesta de pan, all i oli y olivas 5 €

¡CELEBRA EN ANDANA!

Menús para grupos desde 35 €

Menú degustación Andanero 45 €

Imprescindible reserva previa

+34 628 835 887

info@andanapalma.es



EN PAELLERA (SIN ARROZ)

Fideuás y legumbres locales (mongeta de careta, garbanzos o lentejas) trabajadas en paellera.

Fideuá negra de calamar 22 €

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

Fideuá de presa ibérica 24 €

Fideo tostado con presa marinada.

“Mongeta de careta” de sopas mallorquinas 14 €

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

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

CARNES

Steak tartar 24 €

Solomillo de vaca cortado a cuchillo con la receta tradicional.

Solomillo 32 €

Solomillo de vaca a la mostaza dulce acompañado con patata rota y aceite de ajos.

Costilla de cerdo glaseada 23 €

Costilla al horno jugosa acompañada con patata rota y aceite de ajos.

PESCADOS

Pulpo 24 €

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

Calamar 24 €

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

Corvina 22 €

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

Bacalao 22 €

Bacalao con verduras a la mallorquina.

GUARNICIONES

Patatas fritas 5,7 €

Lechuga con cebolla 4 €

Patata rota con aceite de ajos 5,7 €