



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 €
Mortitx Blanc (VT Mallorca)	34 €
Son Vich Viognier (VT Mallorca)	33 €
Mai Surt Blanc de Negres (VT Mallorca)	27 €
Febrer Blanc (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€
A Coroa (D.O. Valdeorras)	35 €
O Luar do Sil sobre lías (D.O. Valdeorras)	39 €
Terras Gauda (D.O. Rías Baixas)	7,5 € / 34 €
Attis (D.O. Rías Baixas)	36 €
G22 Gorka Izaguirre (D.O. Bizcaio Txacolina)	35 €
Pita Verdejo (D.O. Rueda)	6 € / 24 €
Casa de Luz Verdejo (D.O. Rueda)	5 € / 22 €
Valdelagunde (Sauvignon)	6,5 € / 28 €
Ropiteau Chardonnay (A.O.C. Bourgogne)	7 € / 32 €

ESPUMOSOS • D.O CAVA

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

ESPUMOSOS • VINS TERRA MALLORCA

Blanca Terra	38 €
--------------	------

ESPUMOSOS • CHAMPAGNE

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

POSTRES

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

Flan de vainilla con Chantilly de vainilla	6,85 €
Tarta de quesos con confitura	8 €
Torrija de coca de patata	7 €
Copa de chocolate con nata y galleta de algarroba	7 €



Copa / Botella

ROSADOS

Roselito (D.O. Ribera del Duero)	6 € / 27 €
Son Grau Gran Rosat (VT Mallorca)	6,5 € / 28 €
Studio Miraval (Côtes de Provence)	7 € / 33 €

TINTOS • MALLORCA

Can Verdura Negre	6 € / 25 €
Coster de la Tramontana	36 €
Petit Som Roure Ecològic	26 €
Can Xanet	35 €
Gallinas y Focas	45 €
8 Vents	42 €
12 Volts de 4 Kilos	44 €
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 €
Corimbo (D.O. Ribera del Duero)	48 €
Tomas Postigo (D.O. Ribera del Duero)	55 €
Viña Pomal (D.O. Rioja)	6 € / 26 €
El Andén de la Estacion Muga (D.O. Rioja)	32 €
Roda Reserva (D.O. Rioja)	75 €
Brezo (D.O. Bierzo)	25 €
Martinet Bru (D.O. Priorat)	52 €
Matsu (D.O. Toro)	6 € / 25 €

HELADOS Y SORBETES

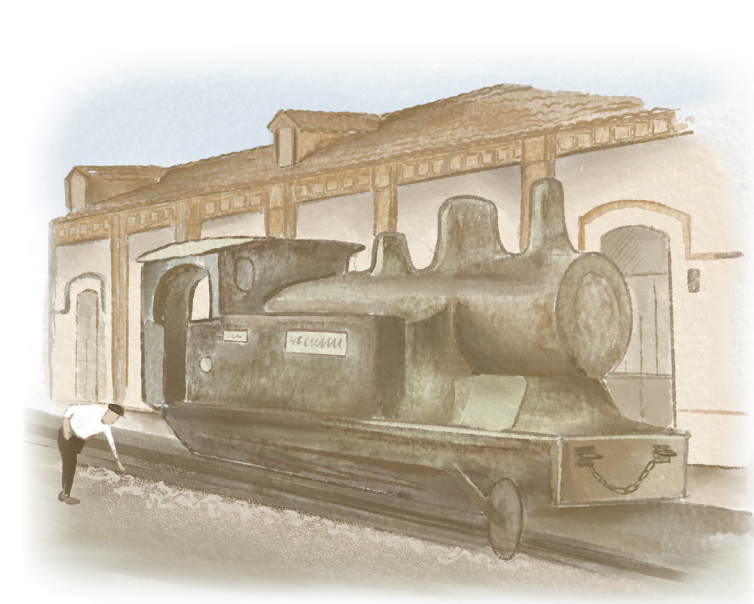
Helados solidarios junto a Esment Alimentació, elaborados con mucho cariño.

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.



¡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

TAPAS

Bravas       **8,5 €**
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 de bacalao     **2,5 € 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   **2,9 € U.**
Elaboradas con jamón de Jabugo.

Ensaladilla   **6 € U.**

Berenjena frita **6 € U.**



ENTREPANES

MACABITE    **6€**
Pan de coca crujiente, col guisada con 4 especias mallorquinas y cocinado con cerveza Estrella Damm.

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   **12,5 €**
Hamburguesa con chimichurri de hinojo, mostaza y pan de patata.

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.

“Porcella” y rúcula    **13 €**
Cochinillo con cebolla encurtida, rúcula y emulsión de alcaparra.

Espinacas de Na Joana    **12 €**
Espinaca, acelga, perejil, puerro, tap de cortí, tomate, ajo y sardina ahumada.

“Trepó” al fuego   **16 €**
Verduras a la parrilla con col aliñada.

Cebolla   **13,5 €**
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.

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.

Verduras  **16,5 €**
Verduras del huerto y huevo frito salteadas con camaiot picante.

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   **10,5 €**
Cogollos asados, cacahuete tostado, lima, tomillo, cilantro, perejil y vinagreta.

Berenjena al kamado     **12 €**
Asada lentamente con salsa tahini de cacahuete, picada de tomillo, rúcula, cilantro, tomate y limón.

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.

“Mongeta de careta” de sopas mallorquinas  . **16 €**
Judías (legumbres) cocinada con coliflor, col, espinacas y tap de cortí.

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.

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

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.

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.

PAN

Pan chusco (hogaza)     **1,6 €**

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

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

MENÚ INFANTIL

18€

Pollo frito

Huevos fritos

+ Patatas fritas

+ Helado

