

El bucanero











Originariamente, los bucaneros habitaban en la parte occidental de la isla de La Española, en el Mar Caribe, dedicándose a la caza de vacas y cerdos salvajes para ahumar su carne y venderla a los navíos que surcaban sus aguas.

El término proviene del sonido boucan, de origen francés, que hacía alusión al proceso de ahumado de la carne.





Cuando fueron expulsados de la isla por los españoles, a mediados del siglo XVII, se establecieron en la Isla de la Tortuga, dedicándose a la piratería y siendo entonces cuando adquirió fama el nombre de bucanero.

En El bucanero queremos mantener viva esta tradición a través del mimo y cuidado con el que preparamos todos nuestros platos, con ingredientes de primera calidad y de una forma completamente artesanal.




ENTRANTES

Alitas de pollo 	7,90 €
<i>Asadas a baja temperatura y barnizadas con salsa Buffalo</i>	
Bites de Pork Belly 	12,00 €
<i>Cubos de panceta Duroc ahumados, con salsa de pera</i>	
Patatas Ganadoras 	6,50 €
<i>Patatas con beicon, mezcla de quesos y salsa ranchera</i>	
<i>*Disponible versión vegana</i>  	6,80 €
Fingers de pollo crispy 	8,50 €
<i>Tiras de pollo crujientes, rebozadas con kikos y beicon, acompañadas de salsa BBQ especial</i>	
Nachos El bucanero 	10,50 €
<i>Totopos de maíz con queso, chili con carne de vacuno, guacamole y pico de gallo</i>	
<i>*Disponible versión vegana</i>  	10,90 €
Salmón marinado 	9,90 €
<i>Finas láminas de salmón acompañadas de crema de queso</i>	



POKE BOWLS

- Poke Bowl de salmón y mango**  9,90 €
Base de arroz y salsa Ponzu con cubos de salmón marinado, mango, zanahoria, grosellas, piña, rabanito, lombarda, edamame y sésamo
Acompañado de salsa Ponzu
- Poke Bowl de tofu y aguacate**   11,30 €
Base de arroz con tofu marinado en Shichimi Togarasi, aguacate, rabanito, pepino holandés, piña, brotes, mango, alga Wakame, anacardos y sésamo
Acompañado de salsa Ponzu
- Poke Bowl de pollo y queso**  10,50 €
Base de arroz y salsa Ponzu con pollo braseado, queso feta, aguacate, tomate, nueces, maíz y cebolla encurtida
Servido con vinagreta de frambuesa

DE CUCHARA

- Chili con carne**  13,50 €
Alubias rojas con chile ahumado y carne madurada de vacuno
- Chili con soja**   13,90 €
Alubias rojas con chile ahumado y soja texturizada












DE LA MAR

- Tartar de salmón y aguacate**  12,90 €
Acompañado de vinagreta de frambuesa y ralladura de lima
- Pulpo Cajún**  17,60 €
Patatas de pulpo a la parrilla con salsa Cajún y mayonesa de habanero, sobre cama de patatas
- Ración 17,60 €
Para compartir 25,70 €

HAMBURGUESAS

Clásica	12,50 €
180 g de carne de vacuno madurada, acompañada de lechuga, tomate y cebolla	
*Disponible sin gluten 	13,00 €
Beicon-Queso	12,60 €
180 g de carne de vacuno madurada, acompañada de beicon y queso cheddar	
*Disponible sin gluten 	13,10 €
Pollo	11,80 €
Pechuga de pollo marinada y rebozada, con queso y ensalada de col	
Piña colada	14,20 €
180 g de carne de vacuno madurada, con piña y nuestra mayonesa de coco	
*Disponible sin gluten 	14,70 €
Vegan 	11,60 €
La mejor hamburguesa vegana llegada desde el Caribe	
*Disponible sin gluten  	12,10 €
Smash	11,20 €
Doble smash burger de 90 g de carne de vacuno madurada, con cebolla frita y queso cheddar	
*Disponible sin gluten 	11,70 €
SALSAS EXTRA	0,50 €/ud


Puedes acompañar tu plato con cualquiera de nuestras salsas:

- Ketchup de manzana  
- Mostaza  
- Salsa de pera  
- Salsa de habanero, menta y cilantro (picante)  
- BBQ especial 
- Salsa ranchera 
- Salsa de cheddar 



PAN 1,50 €/ud

SÁNDWICHES

Philly Cheese Steak <i>Entrecot de vacuno mayor, finamente cortado, acompañado de abundante queso y envuelto en pan de ajo</i>	14,60 €
Cubano <i>Paleta de cerdo marinada y asada a baja temperatura, acompañada de pepinillos, mostaza y queso</i>	10,90 €
Pulled Pork <i>Carne de cerdo deshilachada en pan brioche</i>	8,90 €
<i>*Disponible sin gluten</i> 	9,40 €

OTRAS CARNES

Costillas de cerdo BBQ 	
Medio costillar	11,90 €
Costillar entero	19,90 €








MENÚ GRUMETE	7,50 €
---------------------	--------

Plato combinado
Mini hamburguesa de 45 g con queso, fingers de pollo crispy, patatas fritas y kétchup de manzana

Postre
Macedonia de frutas o helado a elegir

Bebida
Agua o zumo a elegir



POSTRES

Brownie con helado de vainilla	6,50 €
Carrot Cake 	5,50 €
Tarta de queso	5,50 €
Coulant de avellana con helado de chocolate 	6,50 €
Lemon pie	5,00 €
Banana cream pie 	5,50 €
Macedonia de manzana, pera y melocotón  	3,50 €

Nuestra carta está pensada para que cada receta funcione con cada ingrediente. Por ello no se pueden modificar las combinaciones salvo si se desea eliminar algún complemento.



Leyenda

-  Libre de gluten
-  Vegano

Invierno 2023