



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, de una forma completamente artesanal y 100 % libre de gluten.



ENTRANTES

Alitas de pollo BBQ <i>Asadas a baja temperatura y barnizadas con salsa BBQ especial</i>	10,00 €
Alitas de pollo Buffalo  <i>Asadas a baja temperatura y barnizadas con salsa de habanero, menta y cilantro</i>	10,00 €
Bites de Pork Belly <i>Cubos de panceta Duroc ahumados Acompañados de salsa de pera</i>	13,00 €
Croquetas de jamón	12,00 €
Patatas Ganadoras <i>Patatas con beicon, mezcla de quesos y salsa ranchera</i>	12,00 €
Patatas Ganadoras Vegan  <i>vegan</i> <i>Patatas con berenjena y pimientos asados, mezcla de setas asiáticas, cebolla caramelizada, edamame y kétchup de manzana</i>	12,00 €
Fingers de pollo crispy <i>Tiras de pollo crujientes, rebozadas con kikos y beicon Acompañadas de, a elegir: salsa BBQ especial o salsa de pera</i>	12,00 €
Nachos El bucanero  <i>veggie</i> <i>Totopos de maíz con salsa de queso, cheddar, chili con soja texturizada, guacamole y pico de gallo</i>	13,00 €
Nachos Anne Bonny  <i>Totopos de maíz con salsa de queso, cheddar, Pulled Pork, jalapeño y habanero picados, y salsa de habanero, menta y cilantro</i>	13,00 €

HAMBURGUESAS

Acompañadas de patatas gajo especiadas y salsa Big P.P.

Neoclásica	14,00 €
<i>180 g de carne de vacuno madurada, con rúcula, tomates secos y crujiente de parmesano Servida con kétchup de manzana</i>	
La Cobarde	14,50 €
<i>180 g de carne de vacuno madurada, con beicon y queso cheddar Servida con salsa BBQ especial</i>	
Latina	14,00 €
<i>Pechuga de pollo marinada y rebozada con harina de garbanzo y especias, con queso brie y salteado de setas y ajo Servida con salsa ranchera</i>	
Piña colada	15,00 €
<i>180 g de carne de vacuno madurada, con beicon, queso cheddar, piña y nuestra mayonesa de coco</i>	
Vegan  <i>vegan</i>	13,50 €
<i>Patty de calabaza, zanahoria, ajo y jengibre, rebozado en harina de garbanzo, con lechuga, tomate y cebolla Servida con kétchup de manzana</i>	
Bellaca	15,00 €
<i>180 g de carne de vacuno madurada rellena de queso de cabra, con huevo a la plancha, cebolla caramelizada y miel Servida con salsa teriyaki</i>	
Smash Jam	14,00 €
<i>Doble smash burger de 90 g de carne de vacuno madurada, con queso cheddar y mermelada de beicon Servida con salsa BBQ especial</i>	



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.

SÁNDWICHES

Philly Cheese Steak “Tío Phil”

14,50 €

Entrecot de vacuno mayor finamente cortado, con cebolla y abundante queso cheddar, envueltos en nuestro pan brioche casero con mantequilla de ajo

Cubano

12,50 €

Paleta de cerdo marinada y asada a baja temperatura, con pepinillos, mostaza y queso cheddar, envueltos en nuestro pan brioche casero

Pulled Pork 🌶️

12,50 €

*Carne de cerdo deshilachada y especiada, con queso cheddar y salsa BBQ especial
Servido en pan de hamburguesa*

Palenque 🌶️

14,50 €

Pechuga de pollo marinada y rebozada con harina de garbanzo y especias, con totopos de maíz, aguacate, pico de gallo, queso cheddar, jalapeño y habanero picados, y salsa ranchera, envueltos en nuestro pan brioche casero

OTRAS CARNES

Costillas de cerdo BBQ

22,50 €

*Medio costillar de cerdo Duroc (550-600 g) asado a baja temperatura y barnizado con salsa BBQ especial
Acompañado de patatas gajo especiadas*

SALSAS EXTRA

1,00 €/ud

Kétchup de manzana 🌱 *vegan*

Big P.P. 🌱 *vegan*

Salsa de pera 🌱 *vegan*

Salsa de habanero, menta y cilantro 🌶️ 🌱 *vegan*

BBQ especial 🌱 *vegan*

Ranchera 🌱 *veggie*

Salsa de queso 🌱 *veggie*

PAN 🌱 *veggie*

1,50 €/ud

DE LA MAR

Tartar de salmón y aguacate

13,00 €

Acompañado de vinagreta de frambuesa y ralladura de lima



POSTRES *veggie*

Brownie con helado de vainilla

6,50 €

Carrot cake

5,50 €

Tarta de queso

Estilo La Viña

5,50 €

Coulant de avellana con helado de chocolate

6,50 €

Lemon pie

5,50 €

Mousse de mango y coco

5,00 €