

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



## ENTRANTES

<b>Alitas de pollo BBQ</b> <i>Asadas a baja temperatura y barnizadas con salsa BBQ especial</i>	10,00 €
<b>Alitas de pollo Buffalo</b>  <i>Asadas a baja temperatura y barnizadas con salsa de habanero, menta y cilantro</i>	10,00 €
<b>Bites de Pork Belly</b> <i>Cubos de panceta Duroc ahumados, con salsa de pera</i>	13,00 €
<b>Salvas de cañón</b> <i>Queso brie frito, con tomate caramelizado</i>	12,00 €
<b>Patatas Ganadoras</b> <i>Patatas con beicon, mezcla de quesos y salsa ranchera</i>	12,00 €
<b>Patatas Ganadoras Vegan</b>  <i>vegan</i> <i>Patatas con berenjena y pimientos asados, mezcla de setas asiáticas, cebolla caramelizada, edamame y kétchup de manzana</i>	12,00 €
<b>Fingers de pollo crispy</b> <i>Tiras de pollo crujientes, rebozadas con kikos y beicon</i> <i>Con, a elegir: salsa BBQ especial o salsa de pera</i>	12,00 €
<b>Nachos El bucanero</b>  <i>veggie</i> <i>Totopos de maíz con salsa de queso, cheddar, chili con soja texturizada, guacamole y pico de gallo</i>	13,00 €
<b>Nachos Anne Bonny</b>  <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 €
<b>Tartar de salmón y aguacate</b> <i>Con vinagreta de frambuesa y ralladura de lima</i>	13,00 €

## HAMBURGUESAS

Acompañadas de patatas gajo especiadas y salsa acidulce

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

<b>Philly Cheese Steak “Tío Phil”</b>	14,50 €
<i>Entrecot de vacuno mayor finamente cortado, con cebolla y abundante queso cheddar, envueltos en nuestro pan brioche casero, con mantequilla de ajo</i>	
<b>Cubano</b>	12,50 €
<i>Paleta de cerdo marinada y asada a baja temperatura, con pepinillos, mostaza y queso cheddar, envueltos en nuestro pan brioche casero</i>	
<b>Pulled Pork</b> 🌶️	12,50 €
<i>Carne de cerdo deshilachada y especiada, con queso cheddar y salsa BBQ especial Servido en pan de hamburguesa</i>	
<b>Palenque</b> 🌶️	14,50 €
<i>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</i>	
<b>Patty Melt</b> -El precursor de la hamburguesa-	14,00 €
<i>Triple smash burger de 90 g de carne de vacuno madurada, con doble queso cheddar, doble Monterey Jack, cebolla caramelizada y mayonesa de mostaza</i>	

## OTRAS CARNES

<b>Costillas de cerdo BBQ</b>	22,50 €
<i>Medio costillar de cerdo Duroc (550-600 g) asado a baja temperatura y barnizado con salsa BBQ especial Acompañado de patatas gajo especiadas</i>	



<b>SALSAS EXTRA</b>	1,00 €/ud
<b>PAN</b>	1,50 €/ud

## KUCHISABISHII

La propuesta de sushi (y alguna otra sorpresa) de El bucanero

Disponibile durante las cenas de viernes y sábados  
Imprescindible reserva previa (mínimo 4 personas)

*Precio por persona: 35 €*

### Sugerencia de maridaje:

#### Oroya

*Vino blanco elaborado por la enóloga japonesa Yoko Sato*

14,00 €

#### DouGall 's Raquera

*Cerveza artesana estilo Pilsen*

4,00 €



## 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 €