

## **Appetizers**

### **BUCCANOS LOBSTER NACHOS**

plantain chips, avocado, goat cheese, buffalo sauce 19

### **FRESH SASHIMI**

catch of the day, seasonal ingredients 13

### **GRILLED LOCAL MAYAN OCTOPUS**

spinach & pineapple salad, ponzu 14

### **CRISPY SOFT-SHELL CRAB**

house salad, specialty sauces 11

### **LOBSTER TOSTADAS**

black caviar, guacamole, cilantro honey 18

### **TEMPURA SHRIMP TAQUITO SHOOTERS**

guacamole, pickled carrots, black bean salsa 12

### **CRUNCHY CALAMARI**

cilantro aioli, tomatillo salsa, balsamic reduction 10

### **MUSSELS & FRIES**

steamed in spiced ginger white wine 14

### **BUCCANOS PANUCHOS**

catch of the day, black bean filled tortillas, guacamole tempura jalapeño 11

### **CITRIC SHRIMP BISQUE**

goat cheese, avocado, crispy shrimp 10

### **CRISPY OAXACA CHEESE**

panko crusted, orange-jalapeño salsa, grilled orange 10

### **CHICKEN SATAY SKEWERS**

peanut sauce, toasted peanuts 10

### **LOBSTER CAESAR SALAD**

parmesan cheese basket, garlic chips 18

### **GRILLED ROMAINE SALAD WITH SHRIMP**

citric almond vinaigrette, green apple, toasted almonds 14

### **MIXED GREEN SALAD**

seasonal greens, crispy sweet potato strings 8

# **BUCCANOS**

AT NIGHT

COZUMEL, MÉXICO

+52 1 987 114 5607

@BUCCANOS

## **Sushi Rolls**

### **RYU TUNA ROLL**

i/ spicy tuna

o/ tuna sashimi, avocado, crunchy tempura 11

### **TOGA ROLL**

i/ tuna tartar, avocado, cucumber

o/ torched catch of the day 11

### **SEXY SPIDER**

i/ crispy soft shell crab

o/ tuna, avocado, shiracha 11

### **COCO LOCO**

i/ crispy coconut shrimp, avocado

o/ tuna, balsamic reduction, mango sauce 11

### **ALTAMAR**

i/ catch of the day tartar, salmon tartar, cucumber

o/ sriracha cream, red tuile 11

## **Main Meals**

### **BUTTER LOBSTER & CHEESE RAVIOLI**

poblano cream, toasted almonds, brown butter 24

### **COFFEE ADOBO CATCH OF THE DAY**

goat cheese cream, green beans, new potatoes m/p

### **LOBSTER MAC & CHEESE**

four cheese, cheetos crumble 24

### **BUCCANOS SEAFOOD SKEWER**

lobster, shrimp, octopus, fish, seasonal pico 35

### **MISO BUTTER CARIBBEAN LOBSTER TAIL**

coconut rice, crispy sweet potato m/p

### **CHEF'S SEAFOOD RISOTTO**

frutti di mare, lobster broth 21

### **ACHIOTE RUBBED SHRIMP**

creamy coconut rice, lemon zest 21

### **LOBSTER TEMPURA TACOS**

chipotle mayo, bacon-corn salsa, pickled cabbage 25

### **FISH & CHIPS**

tartar sauce, balsamic reduction, malt vinegar 19

### **CATCH OF THE DAY BURGER**

crispy soft-shell crab, wasabi aioli, fries 22

### **SURF & TURF BURGER**

lobster & angus, guacamole, fries, onion rings 27

### **FILET MIGNON**

cheddar smashed potatoes, green beans, onion rings m/p

### **PARMESAN & SPINACH STUFFED CHICKEN**

ancho chilli risotto 20

# BUCCANOS

## tropical

8us 160mx

SANGRIA MY HEART OUT  
passion fruit liqueur, white or red wine, sour green apple

NATURAL MYSTIC  
tequila, coconut liqueur, frozen banana & coconut, sea salt rim

SOLQUIRI  
rum, frozen mango nectar, lime & spice rim

PINEAPPLE MOJITO  
rum, muddled pineapple & mint, ginger

JINX AND TONIC  
orange vodka, gin, orange, rosemary reduction

## signature

9us 180mx

CUCUMBER MARTINI  
limoncello, cucumber gin, lime

BUCCANOS BLITZ SPRITZ  
campari, mandarin vodka, grapefruit reduction, prosecco

LOVE POTION MARTINI  
vodka, passionfruit, tamarind

TOASTED COCONUT MARTINI  
malibu, vodka, coconut milk, honey toasted coconut rim

SNOW WHITE  
vodka, homemade green apple syrup, red peppercorn

LYCHEETINI  
vodka, dash of vermouth, lychee nectar, lychees

## savory

8us 160mx

MARGARITA ALEGRE  
tequila, prosecco, orange liqueur, lime, jalapeño, cilantro

MARGARITA ELIXIR  
tequila, homemade orange syrup, jalapeño liqueur

LOCAL EUPHORIA  
tamarind vodka, mezcal, tamarind syrup, spice rim

MEZCAL MULE  
mezcal, prosecco, passionfruit, ginger infused agave

## sweet dessert

9us 180mx

ESPRESSO MARTINI  
kahlua, malibu, vodka, espresso, ice cream cube

NUTELLA MARTINI  
frangelico, vodka, nutella, ice cream cube

## non-alcoholic mocktails

4us 80mx

PASSION FRUIT VIRGIN MOJITO  
passionfruit, muddled mint, agave syrup

PINEAPPLE MANGO LEMONADE  
muddled pineapple, mango, lime

GINGER CUCUMBER LEMONADE  
muddled cucumber, ginger, agave

## Entradas

**NACHOS CON LANGOSTA BUCCANOS**  
platano macho, aguacate, queso de cabra, buffalo 380

**SASHIMI**  
ingredientes de estación, pesca del día 260

**PULPO MAYA A LA PARILLA**  
ensalada de espinaca y piña, ponzu 280

**JAIBAS CRUJIENTES**  
ensalada de la casa, salsas cítricas 220

**TOSTADAS DE LANGOSTA**  
caviar negro, guacamole, miel de cilantro 360

**TAQUITOS DE CAMARÓN TEMPURA**  
guacamole, zanahoria en escabeche, frijol negro 240

**CALAMARES CRUJIENTES**  
alioli de cilantro, salsa de tomatillo, balsámico 200

**MEJILLONES AL VINO BLANCO**  
vino especiado con jengibre, papas a la francesa 280

**PANUCHOS BUCCANOS**  
pesca del día, guacamole, jalapeños tempura, frijol 220

**BISQUE CITRICO DE CAMARÓN**  
queso de cabra, aguacate, camarón crujiente 200

**QUESITOS OAXACA EMPANIZADOS**  
salsa de naranja-jalapeño, naranja parrillada 200

**BROCHETITAS DE POLLO SATAY**  
salsa de cacahuete, cacahuates tostados 200

**ENSALADA CÉSAR CON LANGOSTA**  
canasta de queso parmesano, chips de ajo 360

**ROMANITA PARRILLADA CON CAMARONES**  
vinagreta cítrica con almendra tostada, manzana verde 280

**ENSALADA VERDE**  
ingredientes de temporada, tiras crujientes de camote 160

## BUCCANOS

AT NIGHT

COZUMEL, MÉXICO  
+52 1 987 114 5607  
@BUCCANOS

## Rollos Sushi

**ROLLO RYU**  
i/ atún picante  
o/ sashimi de atún, aguacate, crumble de tempura 220

**ROLLO TOGA**  
i/ tartar de atún, aguacate, pepino  
o/ pesca del día torchado, togarashi 220

**ROLLO SEXY SPIDER**  
i/ jaiba crujiente  
o/ atún, aguacate, sriracha 220

**ROLLO COCO LOCO**  
i/ camarón al coco, aguacate  
o/ sashimi de atún, reducción balsámico, salsa de mango 220

**ROLLO ALTAMAR**  
i/ tartar de atún, tartar de salmón, pepino  
o/ crema sriracha, crujiente 220

## Platos Fuertes

**PESCA DEL DÍA EN COSTRA DE CAFÉ-ADOBO**  
crema de queso de cabra, ejotes, papas cambray p/m

**MAC & CHEESE CON LANGOSTA**  
cuatro quesos, crujiente de cheetos 480

**LANGOSTA SOBRE RAVIOLES DE QUESO**  
crema de poblano, almendras tostadas, mantequilla marrón 480

**RISOTTO DE MARISCOS**  
frutos del mar, caldo de langosta 420

**MARISCADA EN BROCHETA**  
langosta, camarón, pulpo, pescado, pico de temporada 700

**LANGOSTA CARIBEÑA EN MANTEQUILLA MISO**  
arroz frito con coco, crujiente de camote p/m

**FISH & CHIPS**  
salsa tártara, reducción de balsámico 380

**CAMARÓN ACHIOTE**  
arroz cremoso de coco, ralladura de limón 420

**TACOS DE LANGOSTA TEMPURA**  
aioli de chipotle, tocino crujiente, elote, col 500

**HAMBURGUESA DE PESCA DEL DÍA**  
jaiba crujiente, alioli de wasabi, papas fritas 440

**HAMBURGUESA MAR Y TIERRA**  
langosta con angus, guacamole, papas, aros de cebolla 540

**FILETE MIGNON**  
puré de papa con cheddar, ejotes, aros de cebolla p/m

**POLLO RELLENO DE PARMESANO & ESPINACA**  
risotto de chile ancho 400