

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 19

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 12

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 23

ACHIOTE RUBBED SHRIMP
creamy coconut rice, lemon zest 22

LOBSTER TEMPURA TACOS
chipotle mayo, bacon-corn salsa, pickled cabbage 25

FISH & CHIPS
tartar sauce, balsamic reduction, malt vinegar 20

CATCH OF THE DAY BURGER
crispy soft-shell crab, wasabi aioli, fries 23

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 21

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 380

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 240

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

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

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

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

RISOTTO DE MARISCOS
frutos del mar, caldo de langosta 460

CAMARÓN ACHIOTE
arroz cremoso de coco, ralladura de limón 440

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

FISH & CHIPS
salsa tártara, reducción de balsámico 400

HAMBURGUESA DE PESCA DEL DÍA
jaiba crujiente, alioli de wasabi, papas fritas 460

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 420

BUCCANOS

Cocktails

Tropical

SANGRIA MY HEART OUT

passion fruit liqueur . white or red wine . sour green apple
\$8 160 pesos

LOVE POTION MARTINI

vodka . passionfruit . tamarind
\$9 180 pesos

TOASTED COCONUT MARTINI

malibu . vodka . coconut milk . honey toasted coconut rim
\$9 180 pesos

NATURAL MYSTIC

tequila . coconut liqueur . frozen banana & coconut . sea salt rim
\$8 160 pesos

SOLQUIRI

rum . frozen mango nectar . lime and spice rim
\$8 160 pesos

PINEAPPLE MOJITO

rum . muddled pineapple and mint . ginger
\$8 160 pesos

Vibrant

CUCUMBER MARTINI

limoncello . cucumber infused gin . lime
\$9 180 pesos

BUCCANOS BLITZ SPRITZ

campari . mandarin vodka . grapefruit reduction . prosecco
\$9 180 pesos

JINX AND TONIC

orange vodka . gin . orange . rosemary reduction
\$8 160 pesos

SNOW WHITE

vodka . homemade green apple syrup . red peppercorn
\$9 180 pesos

LYCHEETINI

vodka . dash of vermouth . lychee nectar . lychees
\$9 180 pesos

Savory

MARGARITA ALEGRE

tequila . prosecco . orange liqueur . lime . jalapeño . cilantro
\$8 160 pesos

MARGARITA ELIXIR

tequila . homemade orange syrup . jalapeño liqueur
\$8 160 pesos

LOCAL EUPHORIA

tamarind vodka . mezcal . tamarind syrup . spice rim
\$8 160 pesos

MEZCAL MULE

mescal . prosecco . passionfruit . ginger infused agave
\$8 160 pesos

Sweet dessert

ESPRESSO MARTINI

kahlua . malibu . vodka . espresso . ice cream cube
\$9 180 pesos

NUTELLA MARTINI

frangelico . vodka . nutella . ice cream cube
\$9 180 pesos

Non-alcoholic mocktails

PASSION FRUIT VIRGIN MOJITO

passionfruit . muddled mint . agave syrup
\$4 80 pesos

PINEAPPLE MANGO LEMONADE

muddled pineapple . mango . lime
\$4 80 pesos

GINGER CUCUMBER LEMONADE

muddled cucumber . ginger . agave
\$4 80 pesos