

OTOCUMA

BAR & RESTAURANT

BIENVENIDO A OTOCUMA

Disfruta de una experiencia culinaria más allá de lo que esperas!
Nuestros espacios abiertos te darán la comodidad y tranquilidad
para poder disfrutar de una experiencia única.
Exquisitos platillos preparados delicadamente para ti, ingredientes
perfectamente balanceados, mezclando lo vanguardista
con lo tradicional.

¡Confía en nuestro Chef, y prepárate para
algo más que una simple comida!

WELCOME TO OTOCUMA

Enjoy a culinary experience beyond your expectations!
Our open spaces will give you comfort and tranquility
to enjoy a unique experience.
Exquisite dishes delicately prepared for you, perfectly balanced
ingredients, mixing the avant-garde with the traditional style.

Trust our Chef, and get ready to
enjoy more than just a meal!

Consulta por nuestras opciones:

Ask about our options:



Libre de Gluten
Gluten Free



Libre de Nueces
Nut Free



Vegetariano
Vegetarian



Libre de Lácteos
Dairy Free



Vegano
Vegan



Picante Lijero
Slightly Spicy



Nuestros proveedores son pescadores artesanales que
cumplen con los criterios de pesca responsable del
estándar de la fundación MarViva.

*Our suppliers are artisanal fishermen who meet the
responsible fishing criteria of the MarViva Foundation
standards.*



CENA Dinner

ENTRADAS / APPETIZER

- ENSALADA OTOCUMA**   **\$ 10 / Con Pollo \$ 14**
WITH CHICKEN
OTOCUMA SALAD
Mix de lechugas de la huerta, tomates cherry, huevo hervido, tocineta, mozzarella fresca, pepino, aguacate, rábanos encurtidos y aderezo de maracuyá con culantro.
Mix of greens, cherry tomatoes, boiled egg, bacon, cheese, cucumber, avocado, pickled radishes, with homemade dressing of passion fruit and coriander.
- ENSALADA CÉSAR** **\$ 10 / Con Pollo \$ 14**
WITH CHICKEN
CAESAR SALAD
Mix de verdes, crutones, tocineta, aderezo César, queso parmesano.
Mixed garden greens, croutons, bacon, caesar dressing and parmesan cheese.
- ENSALADA DE CALAMARES**  **\$ 12**
SQUID SALAD
Mix de lechugas de la huerta, tomates cherry, calamares empanizados, pepino, rábanos encurtidos y cebolla morada con aderezo de la casa.
Mix of home cultivated greens, cherry tomatoes, crispy squid, cucumber, pickled radishes, red onion and homemade dressing.
- CEVICHE DE PALMITO**      **\$ 12**
PALM HEART "Ceviche"
Palmito, cebolla morada, jugo de limón, jugo de naranja, chips de plátano verde, aguacate, tomates cherry y uchuvas.
Palm heart, red onion, lemon juice, orange juice, plantain chips, avocado, cherry tomatoes and gooseberries.
- CREMA DE PAPA VEGANA**     **\$ 10**
VEGAN POTATO CREAM
Con pesto de arúgula y lascas de ajo rostizado.
With arugula pesto and crispy garlic.
- SOPA DE TOMATE Y ZANAHORIA**  **\$ 10**
CARROT AND TOMATO SOUP
Pesto de arúgula, crutones con hierbas y queso fresco.
Arugula pesto, croutons with herbs and fresh cheese.
- CAPRESSE DE SANDÍA**    **\$ 10**
WATERMELON CAPRESSE
Mix de lechugas, sandía, queso mozzarella, pesto de arúgula, arúgula fresca y miel con balsámico.
Mix of home cultivated lettuce, watermelon, arugula pesto, honey and balsamic vinegar dressing and fresh arugula.
- CARPACCIO DE RES**  **\$ 12**
BEEF CARPACCIO
Lomito de res, cremoso de aguacate, aceite de oliva, alcaparras, cebolla morada y queso parmesano.
Beef Tenderloin, creamy avocado, olive oil, capers, red onion and parmesan cheese.

FUERTES / MAIN COURSES

- LOMITO DE RES A LA PARRILLA**   **\$ 25**
GRILLED BEEF TENDERLOIN
Papa aromatizada con ajo y hierbas, vegetales salteados, cebolla crocante y salsa de hierbas con pimienta.
Potatoes with garlic, sautéed vegetables, crispy onion and herbs and pepper sauce.
- COSTILLAS DE CERDO EN SALSA DE CERVEZA OSCURA Y MIEL DE CAÑA**   **\$ 25**
PORK RIBS IN A BEER AND SUGAR CANE SAUCE
Acompañado de ensalada verde y papas gajo artesanales fritas.
Accompanied by green salad and potatoes wedges artisanal fries.
- CURRY VEGETARIANO DE AYOTE**    **\$19 / Con Pollo \$ 22**
WITH CHICKEN
VEGETARIAN SQUASH CURRY
Vegetales de temporada, arroz blanco y cebolla crocante.
Seasonal vegetables, rice and crispy onion.
- PECHUGA DE POLLO CON ARROZ CREMOSO DE AYOTE**   **\$ 22**
CHICKEN WITH SQUASH CREAMY RICE
Pechuga de pollo, arroz blanco, vegetales de la huerta y ayote.
Chicken, white rice, fresh vegetables and squash.
- RAVIOLES RELLENOS DE QUESO**  **\$ 20**
CHEESE RAVIOLI
Pasta de espinaca, tomates frescos, alcaparras, pesto de albahaca, hongos frescos y queso mozzarella de búfala.
Spinach pasta, fresh tomatoes, capers, basil pesto, fresh mushrooms and mozzarella cheese.
- RAVIOLES RELLENOS DE QUESO CON LOMITO** **\$ 22**
BEEF RAVIOLI
Pasta de espinaca, tomates frescos, alcaparras, pesto de albahaca, hongos frescos y queso mozzarella de búfala.
Spinach pasta, fresh tomatoes, capers, basil pesto, fresh mushrooms and mozzarella cheese.
- RAVIOLES RELLENOS DE QUESO CON CAMARÓN** **\$ 22**
SHRIMP RAVIOLI
Pasta de espinaca, tomates frescos, alcaparras, pesto de albahaca, hongos frescos y queso mozzarella de búfala.
Spinach pasta, fresh tomatoes, capers, basil pesto, fresh mushrooms and mozzarella cheese.
- CROQUETAS DE QUINOA, AYOTE Y SALSA DE CURRY**    **\$ 21**
QUINOA CROQUETTES WITH CURRY SAUCE
Vegetales de temporada, palmito parrillado y espárragos.
Seasonal vegetables, grilled heart palm and asparagus.

FUERTES / MAIN COURSES

MARISCOS EN SALSA CÍTRICA

\$ 24

SEAFOOD IN CITRICAL SAUCE

Pulpo, mejillón, calamar, pescado, camarones, acompañado de arroz blanco y salsa de limón con cilantro.

Octopus, mussels, squid, fish, shrimps accompanied by rice and lemon and coriander sauce.

PESCA DEL DIA EN SALSA CREMOSA DE LIMÓN

\$ 23

CATCH OF THE DAY WITH LEMON CREAMY SAUCE

Pesca del día con salsa cremosa de limón y vegetales de temporada salteados.

Lemon creamy sauce with seasonal sautéed vegetables.

CAMARONES Y CALAMARES AL AJILLO

\$ 22

SQUID AND SHRIMP WITH GARLIC

Hongos frescos, chile guajillo, salsa cremosa de ajo y chipotle.

Fresh mushrooms, guajillo pepper, garlic and chipotle creamy sauce.

FETTUCCINE CON SALMÓN

\$ 22

SALMON FETTUCCINE

Salsa aurora, salmón curado, alcaparras, tocineta y queso parmesano.

Aurora sauce, smoked salmon, capers, bacon and parmesan cheese.

Consulta por nuestras opciones

Ask about our options



Libre de Gluten
Gluten Free



Libre de Nueces
Nut Free



Vegetariano
Vegetarian



Nuestros proveedores son pescadores artesanales que cumplen con los criterios de pesca responsable del estándar de la fundación MarViva.

Our suppliers are artisanal fishermen who meet the responsible fishing criteria of the MarViva Foundation standards.



Libre de Lácteos
Dairy Free



Vegano
Vegan



Picante Lijero
Slightly Spicy

Todos los precios incluyen sus respectivos impuestos

ALL PRICES INCLUDES THEIR RESPECTIVE TAXES

OTOCUMA
BAR & RESTAURANT



Hotel & Spa
POCO A POCO
MONTVERDE - COSTA RICA

Treebu Hotels
SYMPHONY GROUP



2645-6000



8716-6000