



donde TÍA NORA

Tía Nora es una de las pioneras de la pesca deportiva en Costa Rica, convirtiéndose en un querido personaje entre los entusiastas de este emocionante deporte. Por más de cuarenta años, Isla Chiquita fue el refugio de descanso de Tía Nora y sus incontables amigos. Hoy esta pequeña isla continúa el legado de amistad y calidez. Les invitamos a ir Donde Tía Nora y disfrutar del mar, buen comer y muchas sonrisas.

Tía Nora (Aunt Nora) is one of Costa Rica's most beloved sport fishing pioneers. For more than forty years, this charming little island served as a special resting ground for Tía Nora and her many friends during their seaward adventures. Today, Isla Chiquita embodies that legacy of friendship and camaraderie. You are cordially invited to join in and enjoy the ocean, great food, and much laughter.

DESAYUNO

BREAKFAST

Todas las opciones incluyen café, té y jugo de fruta.

CONTINENTAL | \$7

Canasta de pan, cereal y fruta fresca.

TICO | \$9

Huevos al gusto, gallo pinto, natilla, queso, plátano maduro y tortilla palmeada o canasta de pan.

AMERICANO | \$9

Huevos al gusto con tocineta, fritura de papa y canasta de pan.

LIVIANO | \$7

Fruta de temporada con copa de granola y yogurt.

All options include coffee, tea, and fruit juice.

CONTINENTAL | \$7

Bread basket, cereal, and fresh fruit.

TICO | \$9

Your-style eggs, rice & beans (gallo pinto), sour cream, cheese, ripe plantain, and palmed tortilla or bread basket.

AMERICAN | \$9

Your-style eggs, bacon, hash browns, and bread basket.

HEALTHY | \$7

Seasonal fruit, granola, and yogurt.

Los precios no incluyen los impuestos de ventas y servicio (23%). Si desea premiar servicio excepcional, por favor no dude en hacerlo.
Prices do not include sales and service taxes (23%). If you would like to reward extraordinary service, please do not hesitate to do so.

Queremos brindarle el mejor servicio. Por favor no dude en solicitar la personalización de cualquier platillo. Haremos lo posible por cumplir con sus preferencias o necesidades.
We want you to fully enjoy Costa Rica's flavors! If you would like to modify a dish, please let us know. We will do everything possible to meet your dietary needs and preferences.

ALMUERZO

LUNCH

ENTRADAS

Recomendación de Tía Nora: Ostras y Ceviches

OSTRAS FRESCAS | \$18

Media docena de ostras en su concha servidas con salsa especial del Chef. Extraídas de las aguas frente a Isla Chiquita.

CEVICHE TÍA NORA | \$11

Corvina con tomate, aguacate, cebolla morada y crocante de plátano verde. Acentuado con salsa de soya y aceite de sésamo.

CEVICHE DE PESCADO | \$9

Tradicional al estilo Tico con pesca fresca, cebolla, chile dulce culantro y crocante de plátano verde.

CEVICHE ISLA CHIQUITA | \$13

¡Con todos los mariscos frescos del Golfo! Pulpo, camarón, calamar y corvina con crocante de plátano verde.

CEVICHE VEGETARIANO | \$7

De plátano verde y mango (en temporada) con crocante de plátano verde.

TIRADITO DE PESCADO | \$10

Lonjas de pesca fresca maceradas al minuto en limón con maíz dulce y camote.

GAZPACHO DE GUAYABA | \$6

Refrescante sopa fría elaborada con guayaba criolla y aguacate.

ENSALADA TROPICAL | \$7

-Con Pollo \$11 | Con Camarones \$15-

Lechugas mixtas, tomate, pepino, zanahoria, cebolla morada, papaya y queso mozzarella en aderezo de guayaba.

APPETIZERS

Tía Nora recommends: Oysters and Ceviches

RAW OYSTERS | \$18

Fresh from the waters that surround Isla Chiquita. Half-a-dozen oysters in their shell. Featuring our Chef's special sauce.

TÍA NORA CEVICHE | \$11

Sea bass, tomato, avocado, purple onion, and green plantain chips. Spiked with soy sauce and sesame seed oil.

FRESH CATCH CEVICHE | \$9

Traditional Costa Rican-style favorite. Fresh-catch with onion, bell pepper, cilantro, and green plantain chips.

ISLA CHIQUITA CEVICHE | \$13

Everything goes! Fresh octopus, shrimp, calamari, and sea bass. Served with green plantain chips.

VEGETARIAN CEVICHE | \$7

Green plantain and mango (seasonal). Served with green plantain chips.

FISH TIRADITO | \$10

Peruvian-style ceviche featuring thin fresh-catch slices, corn, and sweet potato in a one-minute lime marinade.

GUAYABA GAZPACHO | \$6

A Tico take on a refreshing Spanish tradition. Made with regional guava fruit and avocado.

TROPICAL SALAD | \$7

-With Chicken \$11 | With Shrimp \$15-

Mixed lettuce, tomato, cucumber, carrot, purple onion, papaya, and mozzarella in guava dressing.

Los precios no incluyen los impuestos de ventas y servicio (23%). Si desea premiar servicio excepcional, por favor no dude en hacerlo.
Prices do not include sales and service taxes (23%). If you would like to reward extraordinary service, please do not hesitate to do so.

Queremos brindarle el mejor servicio. Por favor no dude en solicitar la personalización de cualquier platillo. Haremos lo posible por cumplir con sus preferencias o necesidades.
We want you to fully enjoy Costa Rica's flavors! If you would like to modify a dish, please let us know. We will do everything possible to meet your dietary needs and preferences.

PLATOS FUERTES

Recomendación de Tía Nora: Pargo Entero

PARGO ENTERO | \$18

Sacado de las aguas del Golfo y frito al momento. Servido con ensalada de la casa y gajos de papa frita.

ARROZ ISLA CHIQUITA

-Con vegetales \$11 | Con mariscos frescos del golfo \$18-
Acompañado de ensalada de la casa en aderezo de perejil.

FAJITAS

-Vegetarianas \$9 | Pollo \$12 | Pescado \$15 | Lomito \$18-
Servidas con pico de gallo, guacamole, frijol molido y chips caseros de tortilla.

TACOS DEL PESCADOR | \$14

Tacos de tortilla recién palmeada con filete de pescado fresco, lechuga, tomate y aguacate.

POLLO A LA MILANESA | \$11

Filete gratinado con salsa napolitana. Acompañado de gajos de papa frita y ensalada en aderezo de perejil.

ESPAGUETI DE MARISCOS DEL GOLFO | \$15

Con selección de mariscos frescos regionales y palitos de pan.

FETTUCCINE AL PESTO | \$11

Con pesto casero de albahaca y almendra.

MAIN DISHES

Tía Nora recommends: Snapper

SNAPPER | \$18

Fresh from the Gulf and fried on the spot. Served with house salad and fried potato wedges.

ISLA CHIQUITA RICE

-With vegetables \$11 | With fresh seafood \$18-
Served with house salad in parsley dressing.

FAJITAS

-Vegetarian \$9 | Chicken \$12 | Fish \$15 | Beef \$18-
All feature pico de gallo salsa, guacamole, refried beans, and homemade tortilla chips.

FISHERMAN'S TACOS | \$14

Fresh-catch filet, lettuce, tomato, and avocado in a home-style corn tortilla.

BREADED CHICKEN | \$11

Filet au gratin in Napolitana sauce. Served with fried potato wedges and salad in parsley dressing.

SEAFOOD SPAGHETTI | \$15

Tossed with select fresh regional seafood. Served with bread sticks.

PESTO FETTUCCINE | \$11

Featuring basil-almond pesto.

Los precios no incluyen los impuestos de ventas y servicio (23%). Si desea premiar servicio excepcional, por favor no dude en hacerlo.
Prices do not include sales and service taxes (23%). If you would like to reward extraordinary service, please do not hesitate to do so.

Queremos brindarle el mejor servicio. Por favor no dude en solicitar la personalización de cualquier platillo. Haremos lo posible por cumplir con sus preferencias o necesidades.
We want you to fully enjoy Costa Rica's flavors! If you would like to modify a dish, please let us know. We will do everything possible to meet your dietary needs and preferences.

C E N A

DINNER

ENTRADAS

Recomendación de Tía Nora:
Coctel de Camarones y Calamar Tempura

OSTRAS FRESCAS | \$18

Media docena de ostras en su concha servidas con salsa especial del Chef. De las aguas frente a Isla Chiquita.

TARTAR DE ATÚN DEL PACÍFICO | \$11

Timbal de atún aleta amarilla con tomate, aguacate, aceite y semillas de ajonjolí.

COCTEL DE CAMARONES | \$15

Frescos camarones costeros con chips caseros de yuca y salsa marinara.

CROQUETAS DE PESCADO | \$12

Trío de croquetas con salsa de mango fresco sobre ensalada mixta.

SOPA DE MARISCOS | \$12

Elaborada con frutos de mar del golfo y servida con palitos de pan.

CREMA DE PAPAYA | \$9

Opción vegetariana elaborada con papaya criolla y servida con queso parmesano y palitos de pan.

PULPO AL OLIVO | \$13

A la parrilla con aceitunas, apio, limón, huevo, cebolla, vinagre, sal y pimienta.

CALAMAR TEMPURA | \$13

En rebozo de harina, cerveza y vino blanco. Acompañado de ensalada de lechugas verdes con aderezo de mango.

ENSALADA VERDE | \$8

Lechuga, pepino, aguacate, espinaca y nueces con aderezo de guayaba y reducción de balsámico.

ENSALADA GRIEGA | \$7

-Con Pollo \$11 / Con Camarones \$15-

Lechuga, tomate, cebolla morada, pepino, queso feta, aceitunas negras y orégano.

APPETIZERS

Tía Nora Recommends:
Shrimp Cocktail and Calamari Tempura

RAW OYSTERS | \$18

Fresh from the Gulf. Half-a-dozen oysters in their shell. Featuring our Chef's special sauce.

PACIFIC TUNA TARTAR | \$11

A fresh timbale of yellow fin tuna, tomato, avocado, oil, and sesame seeds.

SHRIMP COCKTAIL | \$15

Fresh coastal shrimp with salsa marinara and just-crisped cassava chips.

FISH CROQUETTES | \$12

Croquette trio served with tropical mango sauce over mixed salad.

SEAFOOD SOUP | \$12

Made with fresh seafood from the Gulf and served with breadsticks.

CREAM OF PAPAYA | \$9

Vegetarian option made with local papaya and served with Parmesan cheese and breadsticks.

OLIVE OCTOPUS | \$13

Grilled fresh octopus with olives, celery, lime, egg, onion, vinegar, and salt & pepper.

CALAMARI TEMPURA | \$13

In flour, beer, and white wine batter. Served with green lettuce salad in mango dressing.

GREEN SALAD | \$8

Lettuce, cucumber, avocado, spinach, and nuts in guava-balsamic reduction dressing.

GREEK SALAD | \$7

-With Chicken \$11 / With Shrimp \$15-

Lettuce, tomato, purple onion, cucumber, feta cheese, black olives, and oregano.

Los precios no incluyen los impuestos de ventas y servicio (23%). Si desea premiar servicio excepcional, por favor no dude en hacerlo.
Prices do not include sales and service taxes (23%). If you would like to reward extraordinary service, please do not hesitate to do so.

Queremos brindarle el mejor servicio. Por favor no dude en solicitar la personalización de cualquier platillo. Haremos lo posible por cumplir con sus preferencias o necesidades.
We want you to fully enjoy Costa Rica's flavors! If you would like to modify a dish, please let us know. We will do everything possible to meet your dietary needs and preferences.

PLATOS FUERTES

Recomendación de Tía Nora: Atún del Pacífico

ATÚN DEL PACÍFICO | \$21

Filete de atún en salsa de hinojo servido sobre cama de arroz jazmín y salteado de brócoli, coliflor, vainica, ayote tierno y zanahoria.

PULPO MEDITERRÁNEO | \$15

Pulpo a la parrilla con salsa de tomate, aceitunas, orégano y albahaca. Sobre puré de papa con ralladura de zanahoria confitada y rollos de vainica.

CORVINA A LA PLANCHA | \$16

Con puré de yuca y vegetales a la parrilla.

LOMITO A LA PARRILLA | \$23

Con selección de salsa chimichurri o reducción de vino tinto. Servido con croquetas de plátano maduro o vegetales a la parrilla.

CHULETA DE CERDO | \$14

En salsa BBQ con papa asada y timbal de vegetales.

POLLO A LA FRESA | \$12

Medallones de pollo en salsa de fresa con puré de camote y rollos de vainica.

MAIN DISHES

Tía Nora Recommends: Pacific Tuna

PACIFIC TUNA | \$21

Tuna filet in fennel sauce. Served over a bed of jasmine rice and sautéed broccoli, cauliflower, string beans, ayote squash, and carrot.

MEDITERRANEAN OCTOPUS | \$15

Grilled octopus in tomato sauce with olives, oregano, and basil. Served on mashed potatoes with shredded carrot and string bean rolls.

ON THE GRIDDLE SEA BASS | \$16

With grilled vegetables and mashed cassava.

GRILLED TENDERLOIN | \$23

Made with your selection of chimichurri (parsley-garlic pesto) or red wine reduction. Paired with ripe plantain croquettes or grilled vegetables.

PORK CHOPS | \$14

BBQ sauce with baked potato and vegetable timbale.

STRAWBERRY CHICKEN | \$12

Chicken breast medallions in fresh strawberry sauce. Paired with mashed sweet potato and string bean rolls.

Los precios no incluyen los impuestos de ventas y servicio (23%). Si desea premiar servicio excepcional, por favor no dude en hacerlo.
Prices do not include sales and service taxes (23%). If you would like to reward extraordinary service, please do not hesitate to do so.

Queremos brindarle el mejor servicio. Por favor no dude en solicitar la personalización de cualquier platillo. Haremos lo posible por cumplir con sus preferencias o necesidades.
We want you to fully enjoy Costa Rica's flavors! If you would like to modify a dish, please let us know. We will do everything possible to meet your dietary needs and preferences.

PIZZA

De masa casera con queso mozzarella y salsa de tomate fresco (Especial del Chef).

CAMARONES DEL GOLFO | \$16

Camarones frescos, queso, albahaca, chile dulce, anchoas y cebolla morada.

MARGARITA | \$10

Tomate y queso.

VEGETARIANA | \$12

Queso, tomate, albahaca, cebolla morada, piña, zucchini, aceitunas negras, hongos y chile dulce.

JAMÓN Y QUESO | \$13

Favorita tradicional.

Made with home style dough, mozzarella cheese, and our Chef's fresh tomato sauce.

GULF SHRIMP | \$16

Shrimp, cheese, basil, bell pepper, anchovies, and purple onion.

MARGARITA | \$10

Cheese and tomato.

VEGETARIAN | \$12

Cheese, tomato, basil, purple onion, pineapple, zucchini, black olives, mushrooms, and bell pepper.

HAM & CHEESE | \$13

A delightful classic!

POSTRE

DESSERT

Recomendación de Tía Nora: Cheesecake de Guayaba

CHEESECAKE DE GUAYABA | \$7

Pastel de queso con guayaba fresca.

CARPACCIO DE PIÑA | \$7

Con Amaretto, sandía y helado.

BIZCOCHO LA ISLA | \$7

Bizcocho horneado de chocolate con sirope de chocolate y helado.

CONFETI DE FRUTA | \$7

Fruta fresca tropical picada y servida con helados.

CHURCHILL LA ISLA | \$8

Granizado con sirope, leche en polvo y leche condensada.

Tía Nora recommends: Guayaba Cheesecake

GUAYABA CHEESECAKE | \$7

A tropical variation of a sweet classic. Featuring regional guava fruit.

PINEAPPLE CARPACCIO | \$7

With Amaretto, watermelon, and ice cream.

LA ISLA BROWNIE | \$7

Served with chocolate syrup and ice cream.

FRUIT CONFETTI | \$7

Fruta fresca tropical picada y servida con helados.

LA ISLA CHURCHILL | \$8

A frozen Costa Rican favorite! Shaved ice topped with sugar syrup, powdered milk, and sweet condensed milk.

Los precios no incluyen los impuestos de ventas y servicio (23%). Si desea premiar servicio excepcional, por favor no dude en hacerlo.
Prices do not include sales and service taxes (23%). If you would like to reward extraordinary service, please do not hesitate to do so.

Queremos brindarle el mejor servicio. Por favor no dude en solicitar la personalización de cualquier platillo. Haremos lo posible por cumplir con sus preferencias o necesidades.
We want you to fully enjoy Costa Rica's flavors! If you would like to modify a dish, please let us know. We will do everything possible to meet your dietary needs and preferences.

VINO

WINE

ESPUMANTE | SPARKLING WINE

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot AOC | \$95

Francia / France

CAVA ROSADO | ROSÉ

Dibon | \$29

España / Spain

BLANCO | WHITE

PINOT GRIGIO

Santa Margarita | \$48

Italia / Italy - Veneto

Monte Tondo | \$32 | \$8

Italia / Italy - Veneto

ALBARIÑO

Martin Codax | \$43

España / Spain - Rías Baixas

SAUVIGNON BLANC

Matua | \$59

Nueva Zelanda / New Zealand - Marlborough

Sancerre | \$75

Francia / France - Loire

Palo Alto Reserva | \$28 | \$7

Chile - Valle Central

VERMENTINO

Litorale | \$41 | \$10

Italia / Italy - Maremma

CHARDONNAY

Montes Alpha | \$47

Chile - Casablanca

Reserva Indómita | \$35 | \$8

Chile - Casablanca

Bonterra (Organic) | \$35

EEUU / USA - Mendocino

ROSADO | ROSÉ

Château de la Coulerette | \$42

Francia / France - Côtes de Provence

TINTO | RED

PINOT NOIR

Chacra Barda | \$45

Argentina - Río Negro

Laforêt AOC | \$53 | \$13

Francia / France - Bourgogne

TEMPRANILLO

Emilio Moro Finca Resalso | \$35 | \$9

España / Spain - Ribera del Duero

Muga Reserva | \$55

España / Spain - Rioja

CARMÉNÈRE

Casa Lapostolle 'Casa' | \$41 | \$10

Chile - Rapel

MALBEC

Luigi Bosca La Linda | \$31 | \$8

Argentina - Vistalba Mendoza

CABERNET SAUVIGNON

Arboleda | \$42

Chile - Aconcagua

SYRAH

Canepa Reserva | \$35

Chile - Rapel

Los precios no incluyen los impuestos de ventas y servicio (23%). Si desea premiar servicio excepcional, por favor no dude en hacerlo.
Prices do not include sales and service taxes (23%). If you would like to reward extraordinary service, please do not hesitate to do so.