



ILIOS

GREEK ESTIATORIO

POLANCO - ESPAÑOL



The image shows a restaurant interior with a warm, rustic aesthetic. The ceiling is made of dark wood beams, with lush green plants hanging from it. The walls are also made of wood, and there are shelves displaying various pottery and ceramic items, some of which are lit from within. The floor is made of dark wood planks. In the foreground, there is a white table with a glass of water and a plate. In the background, there are several tables and chairs, some of which are occupied by people. The overall atmosphere is cozy and inviting.

WHERE TASTE
Meets Passion



ILIOS honra los diferentes matices de la gastronomía tradicional griega al llevar la cocina de todas las regiones de Grecia a un nuevo nivel de elegancia y sofisticación en medio de una decoración inspirada en el paisaje conspicuo y la belleza escarpada.

Una majestuosa experiencia llena de energía, misterio y el sabor de la cocina mediterránea en su máxima expresión, platillos genuinos que deleitarán los paladares más exigentes y un ambiente donde todos tus sentidos convergen creando la combinación perfecta para un recuerdo inolvidable.





➤ MENÚ GOLD ◀

ENTRADAS

(A ELEGIR)

ENSALADA MEDITERRÁNEA

Con higos, frijol, queso feta, cebolla tierna, hojas verdes y vinagreta de tomate

CEVICHE SANTORINI* 150 g

Con pesca del día, pepino, tomate cherry, cebolla y cítricos locales con cilantro y ajo frito

KABAB DE SHORT RIB 150 g

A la plancha. Sobre pan pita con ensalada de perejil, cebolla y tzatziki

PLATO PRINCIPAL

(A ELEGIR)

SPAGHETTI MERAKI

Con hongos rostizados, aceite de trufa, salsa cremosa, tomates al horno y queso grana padano

MUSAKA RIB EYE

Láminas de papa y berenjena, especias y salsa cremosa gratinada con queso feta

FILETE DE PESCADO DE TEMPORADA 220 g

A la plancha con aceite de oliva y mix de sales, sobre estofado de alubia con hinojo, zanahoria, limón parrillado, arúgula y shishitos toreados

MEDIO POLLO AL HORNO 500 g

Con papas a las hierbas y cebolla parrillada

POSTRES

(A ELEGIR)

SOKOLATINA

Pastel de chocolate suave sin harina, con namelaka de chocolate, palanqueta de ajonjolí y helado de yogurt y maracuyá

BAKLAVA

Pasta filo, relleno y horneado con crema de queso y nuez pecana. Con pasta kataifi crujiente, helado de vainilla, palanqueta de pistache y almendra

KATAIFI CHEESECAKE

Sobre base crujiente de pasta kataifi, coulis de frutos rojos con cassis, yogurt seco, palanqueta de pistache con almendra, dátiles y frutos rojos

\$1,400 PESOS MEXICANOS

Precio por persona

Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Incluye IVA. No incluye Bebidas. Propina no incluida. *El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA.

➤ MENÚ PLATINUM ◀

ENTRADAS
(A ELEGIR)

ENSALADA GRIEGA
Receta de la casa

SASHIMI DE ATÚN* 120 g
Con salsa de aceituna verde deshuesada, perejil, limón amarillo, ajo confitado y aceite de oliva griego. Con pita chips

ALBÓNDIGAS GRIEGAS 3 pzas
De res. Con sofrito de tomate, chipotle y jocoque de limón con menta

PLATO PRINCIPAL
(A ELEGIR)

RACK DE CORDERO 280 g
Con mezcla de hierbas y muhammara

FILETE DE SALMON 220 g
Cremoso de limón con menta y chicharos salteados en mantequilla avellanada

SPAGHETTI MERAKI
Con hongos rostizados, aceite de trufa, salsa cremosa, tomates al horno y queso grana padano

FILETE DE RES PRIME 280 g

POSTRES
(A ELEGIR)

SOKOLATINA
Pastel de chocolate suave sin harina, con namelaka de chocolate, palanqueta de ajonjolí y helado de yogurt y maracuyá

BAKLAVA
Pasta filo, relleno y horneado con crema de queso y nuez pecana. Con pasta kataifi crujiente, helado de vainilla, palanqueta de pistache y almendra

KATAIFI CHEESECAKE
Sobre base crujiente de pasta kataifi, coulis de frutos rojos con cassis, yogurt seco, palanqueta de pistache con almendra, dátiles y frutos rojos

\$1,700 PESOS MEXICANOS
Precio por persona



Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Incluye IVA. No incluye Bebidas. Propina no incluida. *El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA.

➤ MENÚ BLACK ◀

ENTRADAS

(A ELEGIR)

CARPACCIO DE RES* 110 g

Tomate cherry, hierbas frescas, aderezo de aceituna Kalamata y queso grana padano

ENSALADA GRIEGA

Receta de la casa

CRAB CAKE 120 g

Con pulpa de cangrejo, servido sobre salsa tártara. Acompañado de ensalada de arúgula y limón amarillo

PULPO PIPÉRI 200 g

A la parrilla. Con pimientos rostizados, aderezo llios, alcaparra frita, arúgula baby y limón amarillo

PLATO PRINCIPAL

(A ELEGIR)

RACK DE CORDERO 280 g

Con mezcla de hierbas y muhammara

RIB EYE PRIME 400 g

BRANZINO CON FASOLADA 280 g

Con estofado de frijol gigante, alubias blancas, pimientos y pesto de perejil

SPAGHETTI MERAKI

Con hongos rostizados, aceite de trufa, salsa cremosa, tomates al horno y queso grana padano

SPAGHETTI MILIOS CON LANGOSTA 250 g

Sofrito de tomate flameado con brandy, langosta confitada en mantequilla, curry, perejil y aceite de olivo griego

POSTRES

(A ELEGIR)

SOKOLATINA

Pastel de chocolate suave sin harina, con namelaka de chocolate, palanqueta de ajonjolí, helado de yogurt y maracuyá

BAKLAVA

Pasta filo, relleno y horneado con crema de queso y nuez pecana. Con pasta kataifi crujiente, helado de vainilla, palanqueta de pistache y almendra

KATAIFI CHEESECAKE

Sobre base crujiente de pasta kataifi, coulis de frutos rojos con cassis, yogurt seco, palanqueta de pistache con almendra, dátiles y frutos rojos

\$2,200 PESOS MEXICANOS

Precio por persona

Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Incluye IVA. No incluye Bebidas. Propina no incluida. *El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA.





BARRA LIBRE

Premium

\$1,000 PESOS MEXICANOS
PRECIO POR PERSONA
(\$500 PESOS MEXICANOS HORA ADICIONAL)

INCLUYE:

Ron: Bacardí Blanco, Matusalem Platino, Captain Morgan Spiced, Appleton Signature Blend, Havana 7Y, Zacapa Centenario 23Y

Vodka: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Ketel One, Grey Goose, Stolichnaya

Whisky: Johnnie Walker Red Label, Jack Daniel's, Johnnie Walker Black Label, Buchanan's 12Y, Bushmills Black Bush, Dewar's 12

Tequila: Cuervo Tradicional Reposado, Cuervo Tradicional Plata, Patrón Silver, Patrón Cristalino, Don Julio Reposado, Dobel Diamante, 1800 Cristalino, Herradura Blanco, Herradura Reposado, Don Julio Blanco, Casamigos Blanco

Ginebra: Tanqueray, Beefeater, Hendrick's, Bombay Sapphire, Puerto de Indias Strawberry

Mezcal: Unión, 400 Conejos Espadín Joven, 400 Conejos Reposado, Montelobos Espadín

Coñac: Hennessy V.S, Hennessy V.S.O.P

Brandy: Torres 10

Licor: Baileys, Jägermeister

Cerveza: Nacional e Internacional

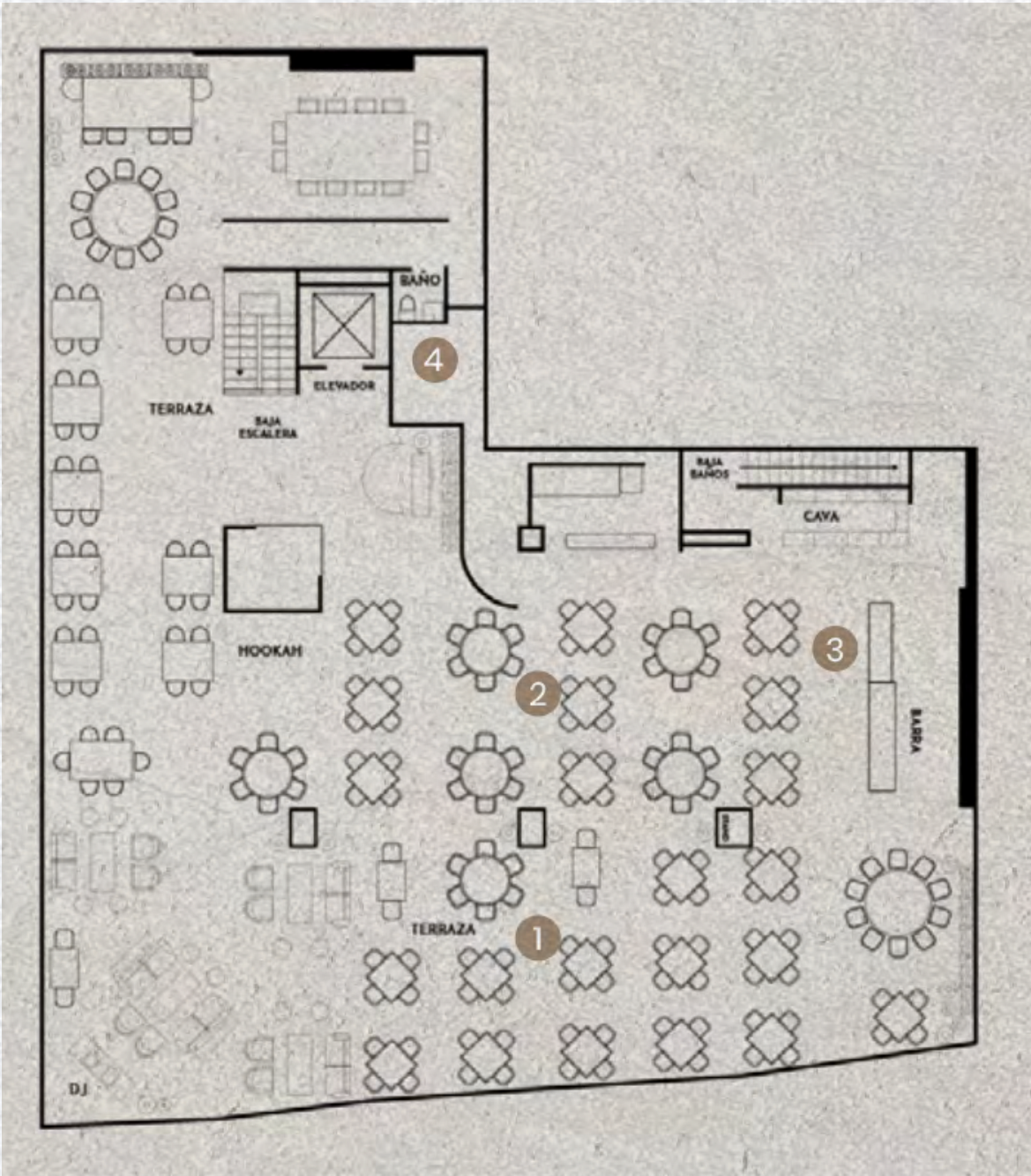
Coctelería: Mixología de la casa

*No incluye vino, agua embotellada, ni bebidas energizantes.



*2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. No incluye el 15% de propina.
Todos nuestros precios incluyen IVA. Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Evita el exceso.

➤ MAPA DE SITIO ➤



CAPACIDAD

TOTAL: 232 PERSONAS

- 1

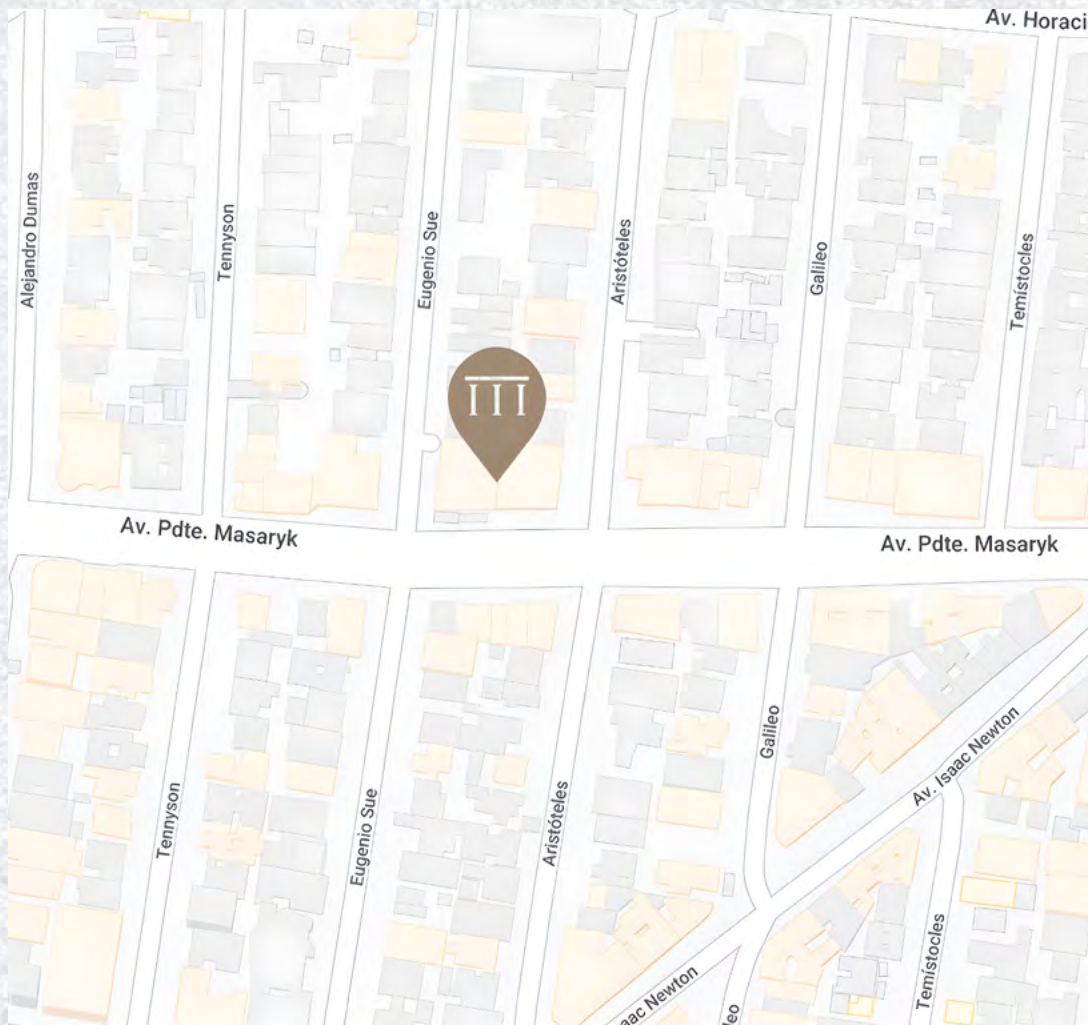
TERRAZA: 154 PERSONAS
- 2

SALÓN: 78 PERSONAS
- 3

BAR
- 4

SANITARIOS

» UBICACIÓN «



Av. Presidente Masaryk 311, Polanco,
Ciudad de México

Horario: Todos los días de 1:00 pm a 1:00 am
Valet Parking: Todos los días

VENTAS Y GRUPOS

Contacto:
ventas@andermail.com
55 1841 8016

DIRECTOR DE VENTAS
Juan Carlos Garza
juancarlos.garza@grupoandersons.com

@iliosrestaurante

f Ilios Restaurante

www.iliosrestaurante.com.mx

ORGULLOSO MIEMBRO

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

ILIOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK'

EL SQUID ROE

LA VICENTA

H | ROOF

Cordón Rojo

Señor Frogg's

Fred's

Nicoletta

BODEGA ARGENTINA