



# ILIOS

GREEK ESTIATORIO

PLAYA DEL CARMEN - ESPAÑOL





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





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

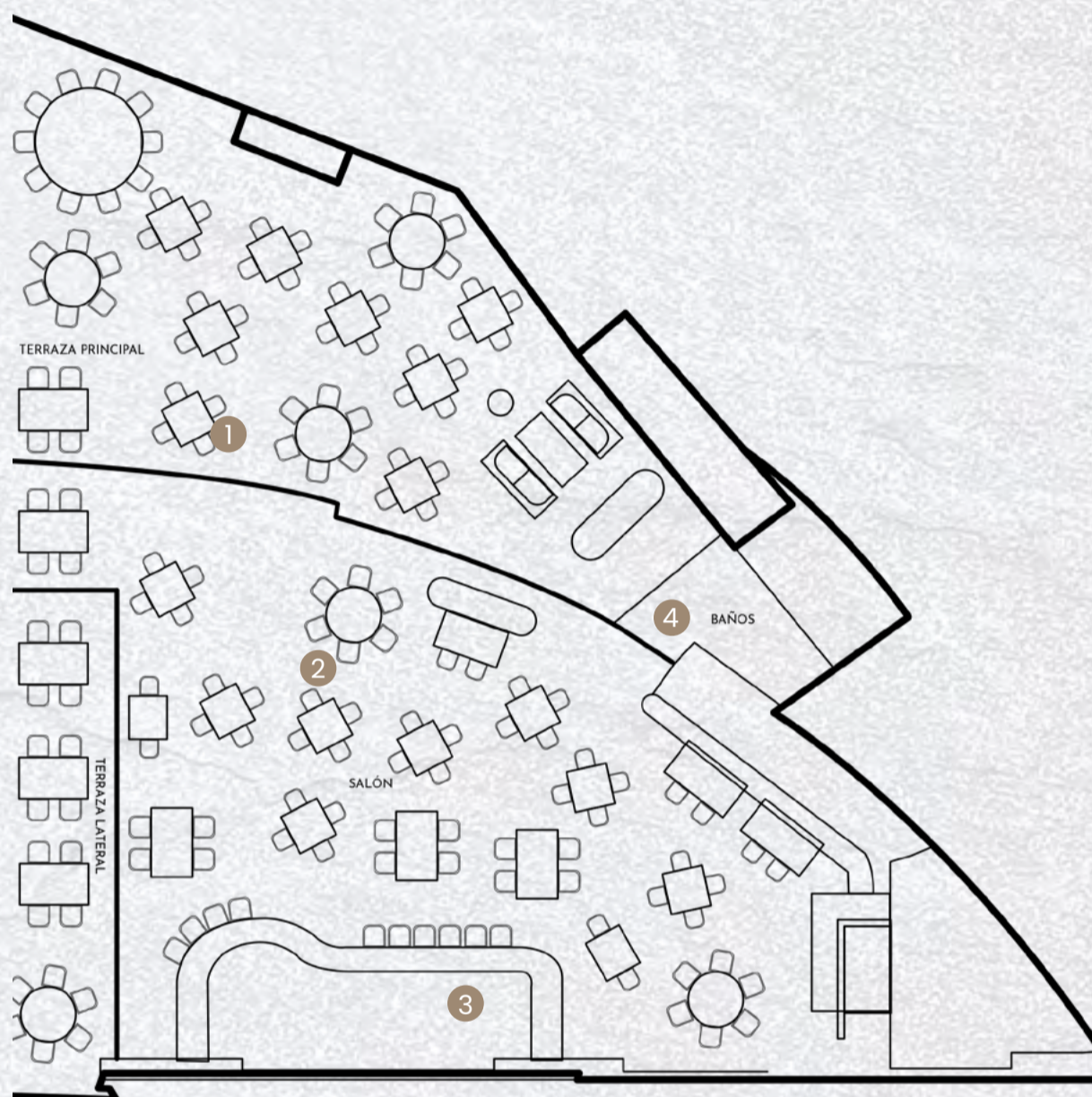
\*No incluye vino, agua embotellada, ni bebidas energizantes.



\*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: 180 PERSONAS

- |                        |              |
|------------------------|--------------|
| 1 TERRAZA: 95 PERSONAS | 3 BAR        |
| 2 SALÓN: 85 PERSONAS   | 4 SANITARIOS |

## UBICACIÓN



Calle Corazón, Quinta Avenida,  
Playa del Carmen, Q.Roo, 77710

Horario: Todos los días de 5:00 pm a 2:00 am  
Valet Parking: Todos los días

### VENTAS Y GRUPOS

Contacto:  
[ventas@andermail.com](mailto:ventas@andermail.com)  
55 1841 8016

DIRECTOR DE VENTAS  
Juan Carlos Garza  
[juancarlos.garza@grupoandersons.com](mailto:juancarlos.garza@grupoandersons.com)

@iliosrestaurante

f Ilios Restaurante

[www.iliosrestaurante.com.mx](http://www.iliosrestaurante.com.mx)

### ORGULLOSO MIEMBRO

GRUPO  
**ANDERSON'S**  
EST. 1963

ILIOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK'

EL SQUID ROE

LA VICENTA

H | ROOF

Capitán Charro

Señor Frogg's

Freda's

Nicoletta

BODEGA ARGENTINA