



ILIOS

GREEK ESTIATORIO

POLANCO - ESPAÑOL



WHERE TASTE
Meets Passion



III

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, espárragos 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

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

\$1,100 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 ALETA AZUL* 100 g

Aceite griego de oliva extra virgen y limón amarillo

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

A la parrilla. Con hierbas locales al vapor y shishitos toreados

FILETE DE SALMON 220 g

SPAGHETTI MERAKI

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

FILETE DE RES - BLACK ANGUS 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

\$1,400 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 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 150 g

Ensalada de jaiba con mayonesa de limón amarillo, cebollín, aceite de hierbas y chiles

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

A la parrilla. Con hierbas locales al vapor y shishitos toreados

SPAGHETTI MERAKI

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

ORZO CON CACHETE DE RES BRASEADO EN MIEL Y MANTEQUILLA

Orzo en salsa pomodoro con arugula y queso grana padano

FILETE DE BRANZINO 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

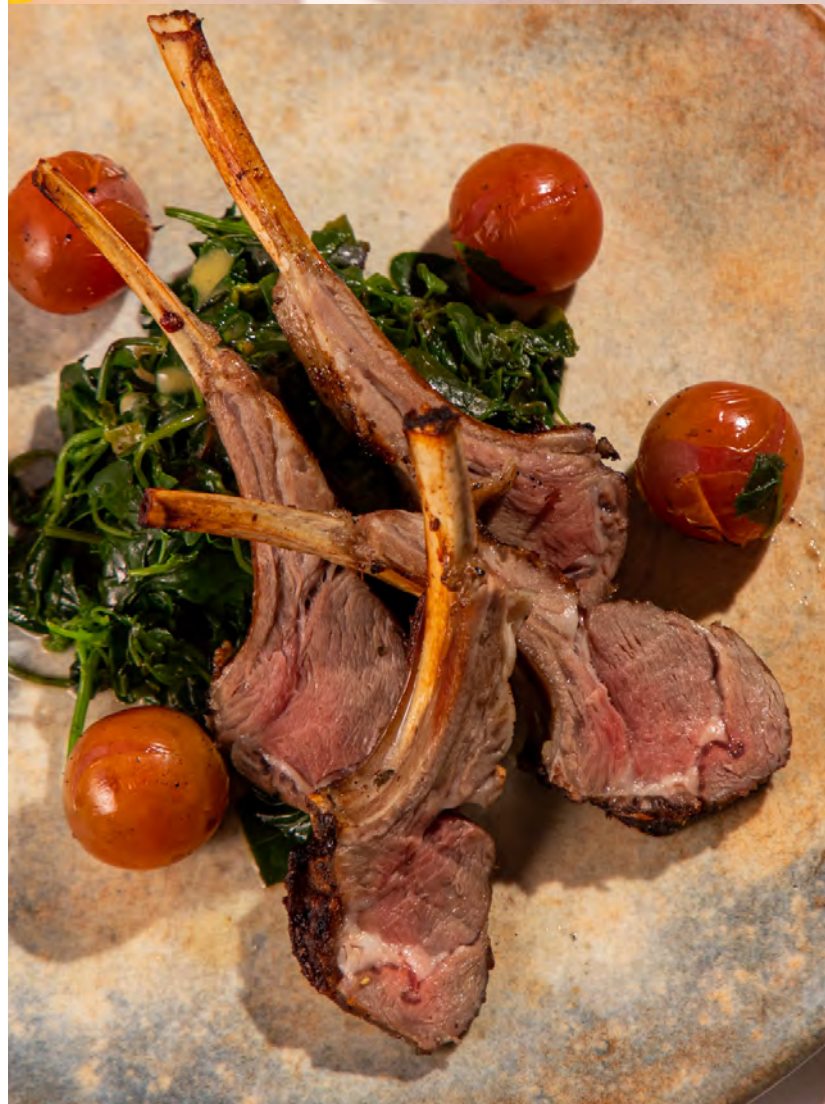
KATAIFI CHEESECAKE

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

\$1,900 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: Appleton Signature Blend, Havana 7 años, Bacardí Blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Zacapa Ambar, Captain Morgan Spiced

Vodka: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul, Ketel One, Cîroc

Whisky: Johnnie Walker Red Label, Jack Daniel's, Bulleit, Jameson, Johnnie Walker Black Label, Buchanan's 12, Bushmills Black Bush, Dewars 12

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

Gin: Tanqueray, Boodles, Beefeater, Bombay Sapphire, Hendricks

Mezcal: Unión, 400 Conejos Espadín Joven, 400 Conejos Reposado, Amarás Joven, Ojo de Tigre Joven

Cognac: Hennessy V.S.

Brandy: Torres 10, Baileys

Cerveza: Nacional e Internacional

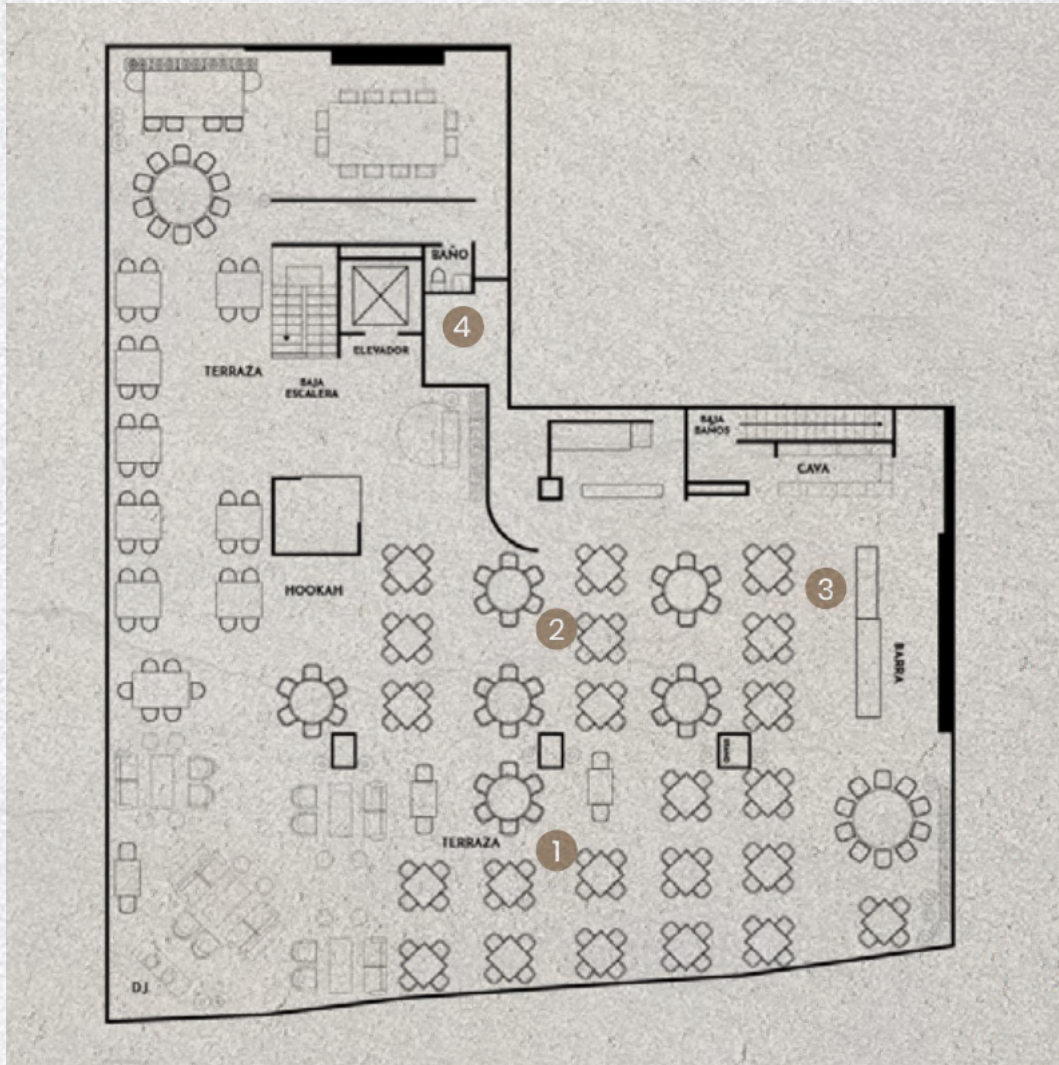
Coctelería: Mixología de la casa

*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 ◀

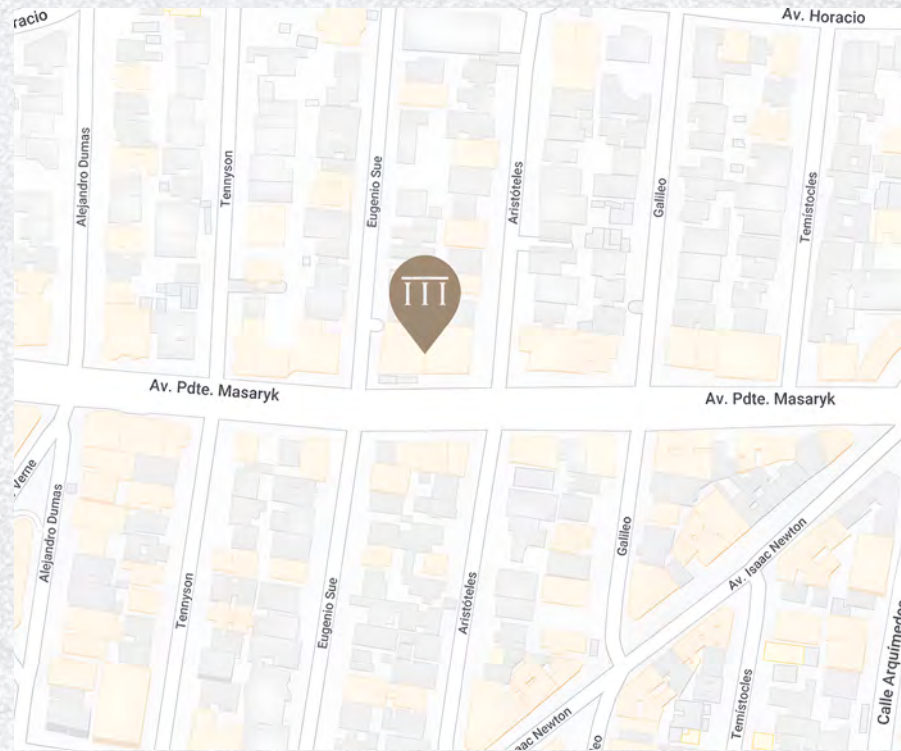


CAPACIDAD

TOTAL: 232 PERSONAS

- | | |
|-------------------------|--------------|
| ① TERRAZA: 154 PERSONAS | ③ BAR |
| ② SALÓN: 78 PERSONAS | ④ SANITARIOS |

» UBICACIÓN «



Av. Presidente Masaryk 311, Polanco,
Ciudad de México

Horario: Todos los días de 1:00 pm a 2:00 am
Valet Parking: Todos los días

VENTAS Y GRUPOS

Contacto:
ventas@andermail.com
Tel. 998 840 7183 / 84

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

📍 @iliosrestaurante 📌 Ilios Restaurante
www.iliosrestaurante.com.mx