



ILIOS

GREEK ESTIATORIO

TULUM - ESPAÑOL



WHERE TASTE
Meets Passion

ILIOS





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

\$1,200 PESOS MEXICANOS
PRECIO POR PERSONA
(\$600 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

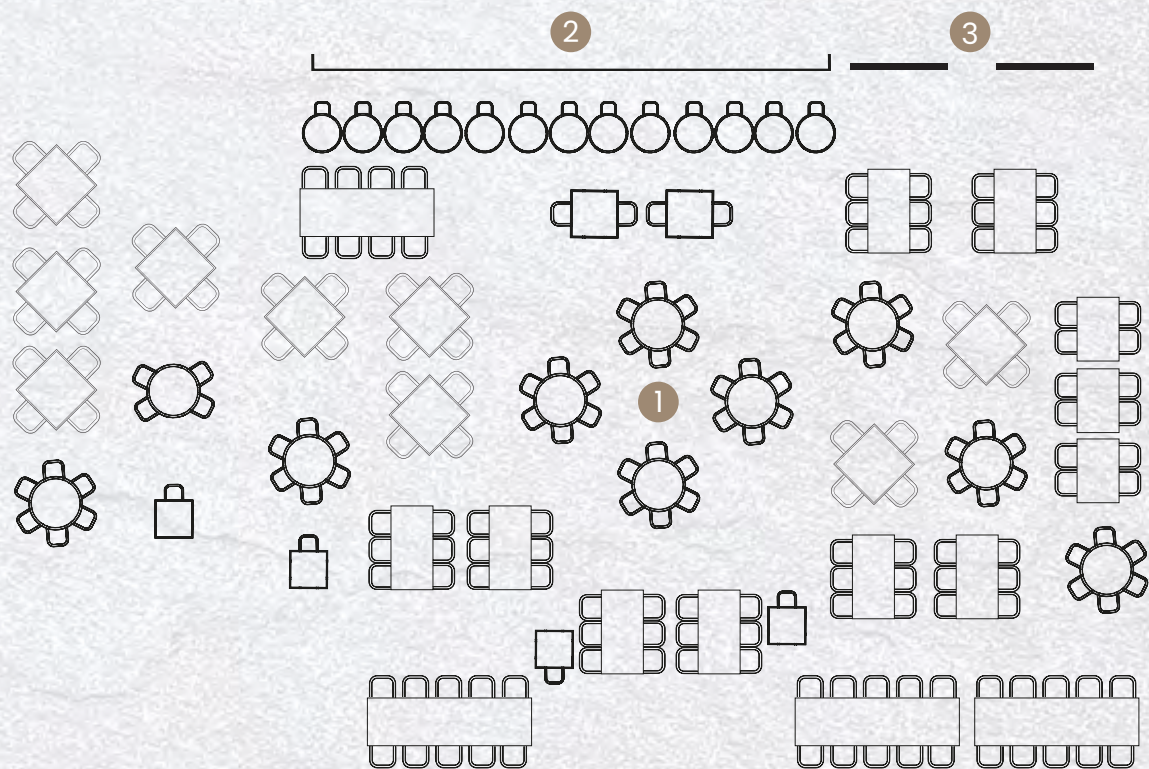
Coctelería: Mixología de la casa

*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

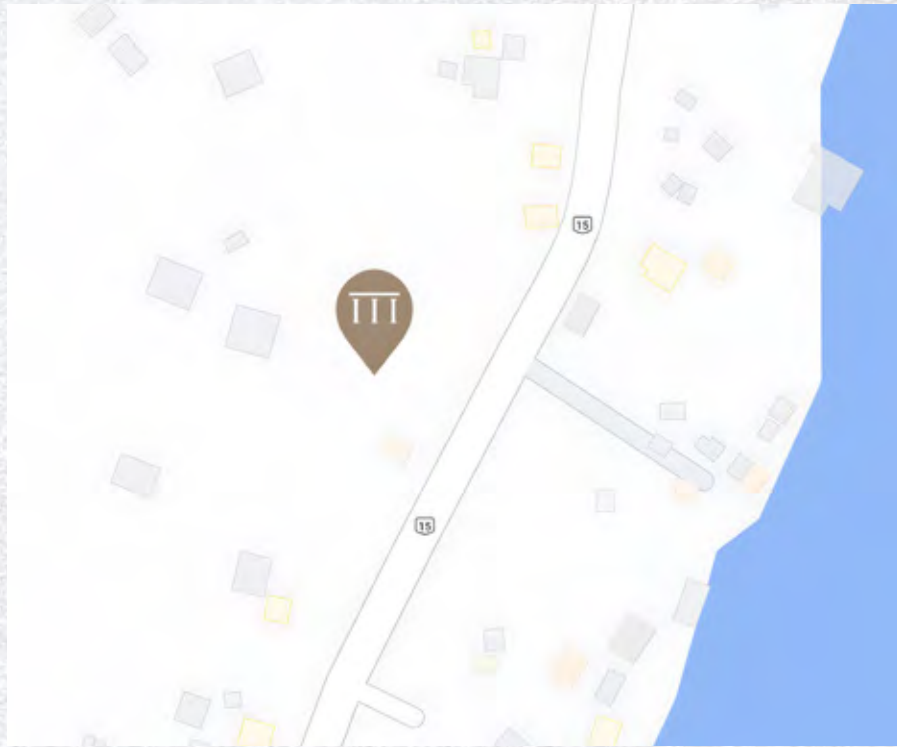


CAPACIDAD

TOTAL: 242 PERSONAS

- 1 SALÓN: 230 PERSONAS
- 2 BAR: 12 PERSONAS
- 3 SANITARIOS

➤ UBICACIÓN ◀



Carretera Tulum - Boca Paila, Km. 8, Zona Hotelera,
77789, Tulum, Quintana Roo

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

VENTAS Y GRUPOS

Contacto:
ventas@andermail.com
Tel. 984 176 7183

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

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



TILOS

GREEK ESTIATORIO

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

TILOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK

CAO

EL SQUID BOE

LA VICENTA

HIROOF

Cabana Chelada

Señor Fong's

MANTELA

Creed's

Nicoletta

moonlight TULUM

ERIZO
BY JAMES FLANAGAN