



ILIOS

GREEK ESTIATORIO

ESPAÑOL



WHERE TASTE
Meets Passion





Ilios rinde homenaje a los diferentes matices de la gastronomía tradicional griega llevando la cocina de todas las regiones de Grecia a un nuevo nivel de elegancia y sofisticación en medio de una decoración inspirada en su llamativo paisaje y su belleza agreste.

Un oasis de cocina mediterránea moderna influenciada por la cocina y la cultura griega, un lugar donde la gastronomía mediterránea converge con el buen gusto, representando lo mejor que su cultura tiene para ofrecer.





➤ MENÚ PREMIUM ◀

ENTRADAS

(A ELEGIR)

SPANAKOTIROPITA -3 pzas-
Filo crujiente rellena de espinacas y queso feta

BETABEL GLASEADO 350 g
Betabel rojo glaseado con miel, romero y zaatar. Servido sobre jocoque de limón, pistache y avellana tostada

TZATZIKI
Dip griego de jocoque, pepino y menta fresca

KABAB DE SHORT RIB 150g
Carne de kebab parrillada y servida sobre pan pita con ensalada de pepino, hummus de aguacate, tzatziki y aderezo llios

PLATO PRINCIPAL

(A ELEGIR)

MAKARONIA
Ravioles rellenos de hongo porcini, queso Graviere al vino tinto. Servidos sobre velouté de hongos, espárragos y tomates cherry

HAMBURGUESA DE CORDERO 280 g
Servida con papas a la francesa

FILETE DE PESCADO 280 g

KOTOPOULO KRASI- POLLO HORNEADO 500 g
Servido sobre salsa krasi. Acompañado de papas al romero y espárragos salteados

POSTRES

(A ELEGIR)

YOGURT ARTESANAL
Con miel, nuez y pistache

24 K SOKOLATINA
Pastel de chocolate amargo sin harina, pailletté feuilletine, con hoja de oro de 24 quilates

GRANITA DE SANDÍA
Con sorbete de naranja, frambuesa, mora azul y flores mixtas

\$920 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)

TZATZIKI

Dip griego de jocoque, pepino y menta fresca

ENSALADA GRIEGA

Receta tradicional de la casa

CRAB CAKE -2 pzas-

Servidos con mayonesa de tinta de calamar, berros y limón amarillo

SOUTZOUKAKIA -ALBÓNDIGAS GRIEGAS -4 pzas-

Albóndigas de res, servidas con salsa de pimiento rojo escalfados y jocoque de menta

PLATO PRINCIPAL

(A ELEGIR)

RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA 280g

FILETE DE SALMÓN - NORUEGA 280g

MAKARONIA

Ravioles rellenos de hongo porcini, queso Graviera al vino tinto. Servidos sobre velouté de hongos, espárragos y tomates cherry

KOTOPOULO KRASI- POLLO HORNEADO 500 g

Servido sobre salsa krasi. Acompañado de papas al romero y espárragos salteados

POSTRES

(A ELEGIR)

24 K SOKOLATINA

Pastel de chocolate amargo sin harina, pailletté feuilletine, con hoja de oro de 24 quilates

BAKLAVA

Preparado con pasta filo, relleno y horneado con crema de queso y nuez pecana. Servido con pasta kataifi crujiente y helado de vainilla, espolvoreado con pistache tostado

\$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 BLACK ◀

ENTRADAS

(A ELEGIR)

CARPACCIO DE RES* 110g

Con tomates cherry, aderezo de anchoas, vinagreta de aceituna Kalamata y queso Graviere

ENSALADA GRIEGA

Receta tradicional de la casa

CRUDO DE ATÚN* 150g

Con alcaparras tostadas y molienda de aceitunas Kalamata

OSTIONES COSTA ESTE -4 pzas -

PLATO PRINCIPAL

(A ELEGIR)

RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA 280 g

FILETE DE RES 280g

Acompañado de acelgas salteadas y tomates cherry asados

FILETE DE BRANZINO 280 g

MAKARONIA

Ravioles rellenos de hongo porcini, queso Graviere al vino tinto. Servidos sobre velouté de hongos, espárragos y tomates cherry

POSTRES

(A ELEGIR)

KATAIFI CHEESECAKE

Pastel de queso con pasta crujiente

24 K SOKOLATINA

Pastel de chocolate amargo sin harina, pailletté feuilletine, con hoja de oro de 24 quilates

BAKLAVA

Preparado con pasta filo, relleno y horneado con crema de queso y nuez pecana. Servido con pasta kataifi crujiente y helado de vainilla, espolvoreado con pistache tostado

\$1,600 PESOS MEXICANOS

Precio por persona





ILIOS®

GREEK ESTIATORIO

BARRA LIBRE Premium

\$1,000 PESOS MEXICANOS

PRECIO POR PERSONA
(\$500 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: Union, 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

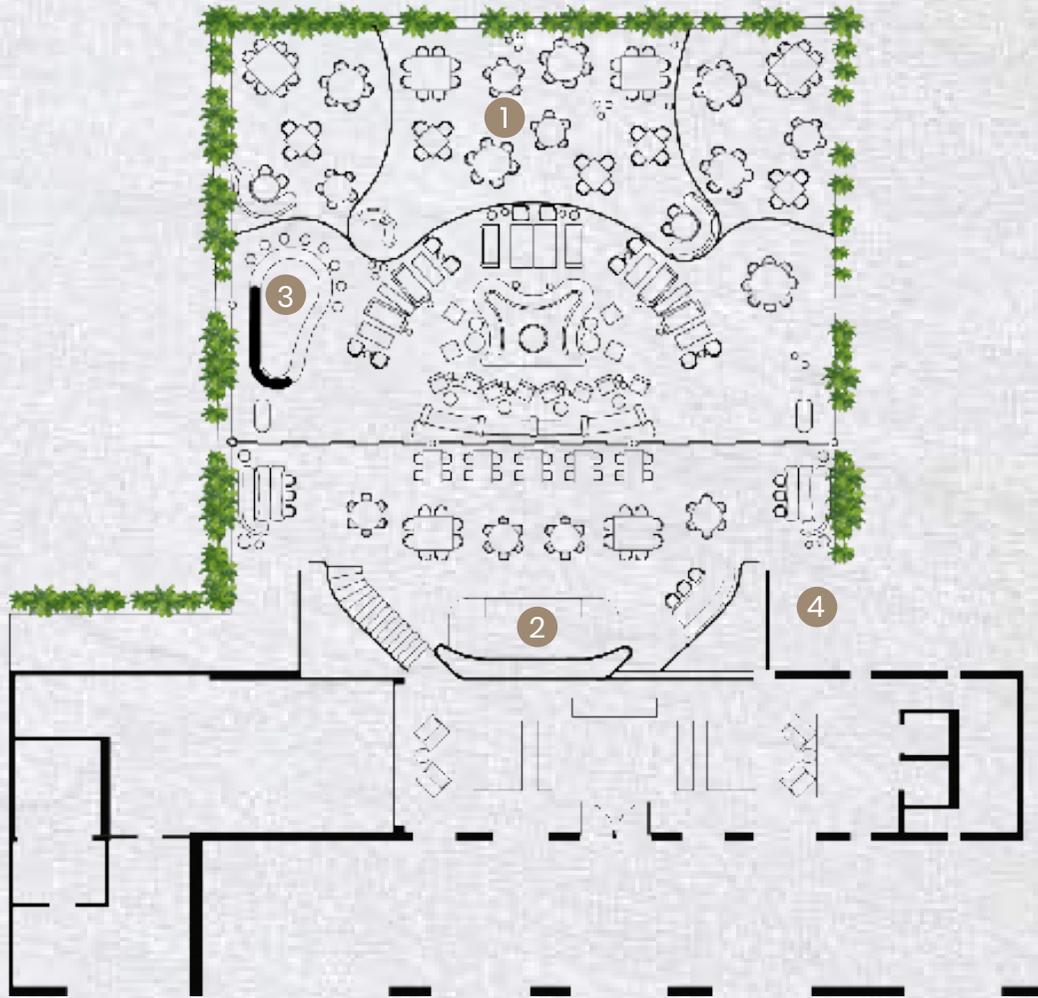
Coctelería: Mixología de la casa

*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: 284 PERSONAS

- | | | | |
|---|-----------------------|---|------------|
| 1 | TERRAZA: 200 PERSONAS | 3 | BAR |
| 2 | SALÓN: 84 PERSONAS | 4 | SANITARIOS |

➤ UBICACIÓN ◀



Bld. Kukulcan Km 13.5, Zona Hotelera, 77500,
Cancun, Quintana Roo

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 f Ilios Restaurante
www.iliosrestaurante.com.mx



ILIOS

GREEK ESTIATORIO

GRUPO
ANDERSON'S
 EST. 1963

