



ILIOS

GREEK ESTIATORIO

ESPAÑOL



The image shows a restaurant interior with a prominent wooden beam structure. Large, draped fabric light fixtures hang from the ceiling, creating a warm, golden glow. The text "WHERE TASTE Meets Passion" is overlaid in the center. The foreground shows a dining table with a white tablecloth, set with plates, glasses, and lit candles. The background features more tables and the same lighting scheme, creating a sense of depth and atmosphere.

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.





ENTRADAS FRÍAS

MEZES

HUMMUS	\$200
Garbanzo molido con ajo, tahini, comino, aceite de oliva y pan pita	
TZATZIKI	\$240
Yogurt griego con pepino y menta fresca	
DOLMATHES 5 pzas	\$240
Hojas de parra a la plancha rellenas con arroz basmati y calabaza al curry	
ACEITUNAS KALAMATA	\$210
Con hueso. Aliñadas con aceite de oliva, cítricos y hierbas	

ENSALADAS

GRIEGA	\$320
Receta de la casa	
MEDITERRÁNEA	\$280
Con higos, frijol, queso feta, cebolla tierna, hojas verdes y vinagreta de tomate	
TABBOULEH CON FRUTA DE TEMPORADA	\$240
Tradicional. Con perejil, menta, pimienta y vinagreta de limón	

RAW BAR

SASHIMI DE ATÚN ALETA AZUL* 100 g	\$490
Aceite griego de oliva extra virgen y limón amarillo	
CEVICHE DE LANGOSTA* 150 g	\$820
Cítricos locales, eneldo, aguacate, chile serrano, tomate cherry y cebolla	
CARPACCIO DE SALMÓN* 150 g	\$380
Con aderezo de limón, cebolla morada y alcaparras	
CARPACCIO DE RES* 110 g	\$520
Tomate cherry, hierbas frescas, aderezo de aceituna Kalamata y queso grana padano	
CEVICHE SANTORINI* 150 g	\$380
Con pesca del día, pepino, tomate cherry, cebolla y cítricos locales con cilantro y ajo frito	

Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Precios en pesos mexicanos. El peso de las proteínas es previo a la cocción. **Ilios no recomienda ni se responsabiliza por carnes solicitadas a 3/4 o bien cocidas. *El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA.



OCEAN PLATTER*

\$2,600

Langosta 300 g, ostiones Pai Pai o Chingón 6 pzas, camarones gigantes U6 2 pzas, tenazas de cangrejo moro 200 g

Con mantequilla clarificada, salsa coctelera, mignonette de pepino y habanero

ENTRADAS CALIENTES

CHIPS ILIOS	\$240
<i>Láminas de calabaza y berenjena capeadas. Con cremoso de feta</i>	
BERENJENA ASADA 1 pza	\$280
<i>Rellena de pasas, coliflor, almendras, tomate, hierbas y especias</i>	
SPANAKOPITA 3 pzas	\$280
<i>Filo crujiente relleno de espinacas y queso feta</i>	
BRÓKOLO AL HORNO DE BRASA	\$240
<i>Con jocoque, limón y almendra</i>	
COLIFLOR TYRI FETA	\$240
<i>A la parrilla. Sobre cremoso de feta con hojas de menta, zaatar y miel</i>	
GYRITOS 2 pzas	\$380
<i>Pollo, tzatziki lechuga, cebolla morada, tomate y papitas fritas</i>	
PULPO PIPÉRI 200 g	\$650
<i>A la parrilla. Con pimientos rostizados, aderezo Ilios, alcaparra frita, arúgula baby y limón amarillo</i>	
CAMARONES A LA PARRILLA 200 g	\$590
<i>Con una mezcla de especias y servidos con un cremoso de queso feta, tiras de pepino con aderezo de limón y aceite de olivo extra virgen</i>	
CRAB CAKE 150 g	\$520
<i>Ensalada de jaiba con mayonesa de limón amarillo, cebollín, aceite de hierbas y chiles</i>	
ALBÓNDIGAS GRIEGAS 3 pzas	\$350
<i>De res. Con sofrito de tomate, chipotle y jocoque de limón con menta</i>	
KEBAB DE SHORT RIB 150 g	\$320
<i>A la plancha. Sobre pan pita con ensalada de perejil, cebolla y tzatziki</i>	
SOUVLAKI DE FILETE DE RES 100 g	\$360
<i>A las brasas con especias mediterráneas</i>	

Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Precios en pesos mexicanos. El peso de las proteínas es previo a la cocción. **Ilios no recomienda ni se responsabiliza por carnes solicitadas a 3/4 o bien cocidas. *El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA.

PASTAS

MUSAKA RIB EYE Láminas de papa y berenjena, especias y salsa cremosa gratinada con queso feta	\$420
ARROZ DE MARISCOS AL HORNO Arroz Carnaroli con calamar, camarón y pulpo	\$680
ORZO CON CACHETE DE RES BRASEADO EN MIEL Y MANTEQUILLA Orzo braseado en miel y mantequilla. En salsa pomodoro con arugula y queso parmesano	\$490
SPAGHETTI MERAKI Con hongos rostizados, aceite de trufa, salsa cremosa, tomates al horno, espárragos y queso grana padano	\$390

ILIOS' SEA MARKET

LA DISPONIBILIDAD ESTÁ SUJETA A TEMPORADAS, PREGUNTA A TU ANFITRIÓN POR LA PESCA DEL DÍA. ESTAMOS COMPROMETIDOS CON LA PESCA RESPONSABLE, DONDE CONOCEMOS EL ORIGEN DE LOS PRODUCTOS DEL MAR QUE LLEVAMOS A TU MESA

HUACHINANGO
ROBALO
MERO - MAR CARIBE
PARGO

PRECIO POR GRAMO

PARRILLA DE CARBÓN, HORNO DE LEÑA Ó FRITO \$1.3

PLAKI Ó SAL - \$1.6

PRESENTACIÓN POPULAR GRIEGA. AL HORNO DE LEÑA CON VEGETALES Y PAN DE MASA MADRE A LA PARRILLA

BRANZINO - MAR MEDITERRÁNEO
LUBINA - BAJA CALIFORNIA

PRECIO POR GRAMO

PARRILLA DE CARBÓN, HORNO DE LEÑA Ó FRITO \$1.8

PLAKI Ó SAL - \$2

PRESENTACIÓN POPULAR GRIEGA. AL HORNO DE LEÑA CON VEGETALES Y PAN DE MASA MADRE A LA PARRILLA

A LA PLANCHA

FILETE DE PESCADO DE TEMPORADA 220 g	\$550
FILETE DE SALMÓN 220 g	\$590
FILETE DE BRANZINO 220 g	\$1,100
ATÚN ALETA AZUL CON ENSALADA DE FARRO 200 g Vinagreta de limón con ajonjolí y especias, pepino, tomate, cebolla y alcaparras	\$820



Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Precios en pesos mexicanos. El peso de las proteínas es previo a la cocción. **Ilios no recomienda ni se responsabiliza por carnes solicitadas a 3/4 o bien cocidas. *El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA.

OSTIONES PAI PAI	\$90	Por pieza
OSTIONES CHINGÓN	\$90	Por pieza
ALASKAN KING CRAB	\$9	Por gramo
PINZA DE CANGREJO MORO	\$2.1	Por gramo
LANGOSTA CARIBEÑA	\$4.8	Por gramo

- A LA PARRILLA DE BRASA -

MEDIO POLLO AL HORNO 500 g	\$520
Con papas a las hierbas y cebolla parrillada	
RACK DE CORDERO 280 g	\$950
A la parrilla. Con hierbas locales al vapor y shishitos toreados	
PIERNA DE CORDERO AL HORNO DE LEÑA 600 g <i>(Para compartir)</i>	\$1,250
Cocinada 18 horas a baja temperatura en su jugo. Con papas griegas a la leña	

PRESENTAMOS UNA SELECCIÓN DE CORTES DE CARNE DE CALIDAD Y MARMOLEO PREMIUM. TRAÍDOS DESDE ORIGEN A TEMPERATURA CONTROLADA.

FILETE DE RES - BLACK ANGUS 280 g	\$1,150
RIB EYE - BLACK ONYX 400 g	\$1,600
RIB EYE - WAGYU CROSS 750 g	\$4,600
5+ / AUSTRALIA	

Servido con hojas verdes y tomates cherry asados

— COMPLEMENTOS —

SHISHITOS TOREADOS	\$220
A la plancha. Con sal de mar	
TOMATES KAPSOURA	\$170
Variedad de tomates, cebolla, vinagre negro y cebollín	
QUELITES TOPIKÓ	\$150
Al vapor. Con vinagreta de limón amarillo	
ESPÁRRAGOS ALMENDRADOS	\$250
A la parrilla. Con vinagreta de limón	
PAPAS GRIEGAS	\$180
Papas gajo con orégano, sal, pimienta negra, aceite de oliva y aderezo llios	
FARRO LEMONI	\$250
Trigo italiano en crema de limón amarillo y eneldo fresco	

Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Precios en pesos mexicanos. El peso de las proteínas es previo a la cocción. **llios no recomienda ni se responsabiliza por carnes solicitadas a 3/4 o bien cocidas. *El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA.





POSTRES

HEMOS CREADO UNA PROPUESTA DE POSTRES COMPUESTA POR UNA SINFONÍA DE SABORES Y ACENTOS QUE BUSCAN OFRECERTE FORMAS ILIMITADAS DE DELEITE.

-  **SOKOLATINA** \$260
Pastel de chocolate suave sin harina, con namelaka de chocolate, palanqueta de ajonjolí y helado de vainilla
- BAKLAVA** \$260
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** \$280
Sobre base crujiente de pasta kataifi, coulis de frutos rojos con cassis, yogurt seco, palanqueta de pistache con almendra, dátiles y frutos rojos
- YOGURT ARTESANAL** \$220
Con miel y pistache
- GRANITA DE SANDÍA** \$190
Con sorbete de naranja, frambuesa, mora azul y flores mixtas
- VANILLA BELOW ZERO BAKLAVA** \$480
Helado molecular preparado en la mesa con trozos de baklava, polvo de pistache y toppings a elegir
- AFRODITA, ARTEMISA, ATENEA 6 pzas** \$520
Helado de lychee con frambuesas, kataifi crujiente, helado de queso de cabra con membrillo y nuez pecana, helado de pistache con chocolate Turín®

BEBIDAS

- CARAJILLO 90 ml** \$240
Café y Licor 43
- BAILEYS 45 ml** \$190

CAFÉ

- AMERICANO 240 ml** \$65
- ESPRESSO 30 ml** \$70
- CAPUCCINO 240 ml** \$70

Todos nuestros precios incluyen IVA. Servicio opcional. Estos platillos no contienen harina (✂).
Precios en pesos mexicanos.



MIXOLOGÍA

AQUILES Vodka Smirnoff® 45 ml, shrub de mango, jugo de piña, jugo de limón y jarabe natural	\$260
BRIKI Vodka Smirnoff® lavado con mantequilla 45 ml, Frangelico® 15 ml, café espresso y jarabe de especias	\$280
DASOS Tequila Don Julio Blanco® 45 ml, Ouzo® 15 ml, jugo de sandía, jugo de pepino, jugo de limón y jarabe natural	\$320
ICARO Tanqueray London Dry Gin® 45 ml, Campari® 30 ml, puré de fresa, jugo de limón y cerveza de jengibre	\$300
OFIUCO Mezcal Unión® 45 ml y ponche de frutas	\$280
TROPIKÓS Buchanan's 18® 30 ml, Campari® 15 ml, puré de mango, jugo de naranja, jarabe natural y cerveza de jengibre	\$350

COCTELERÍA

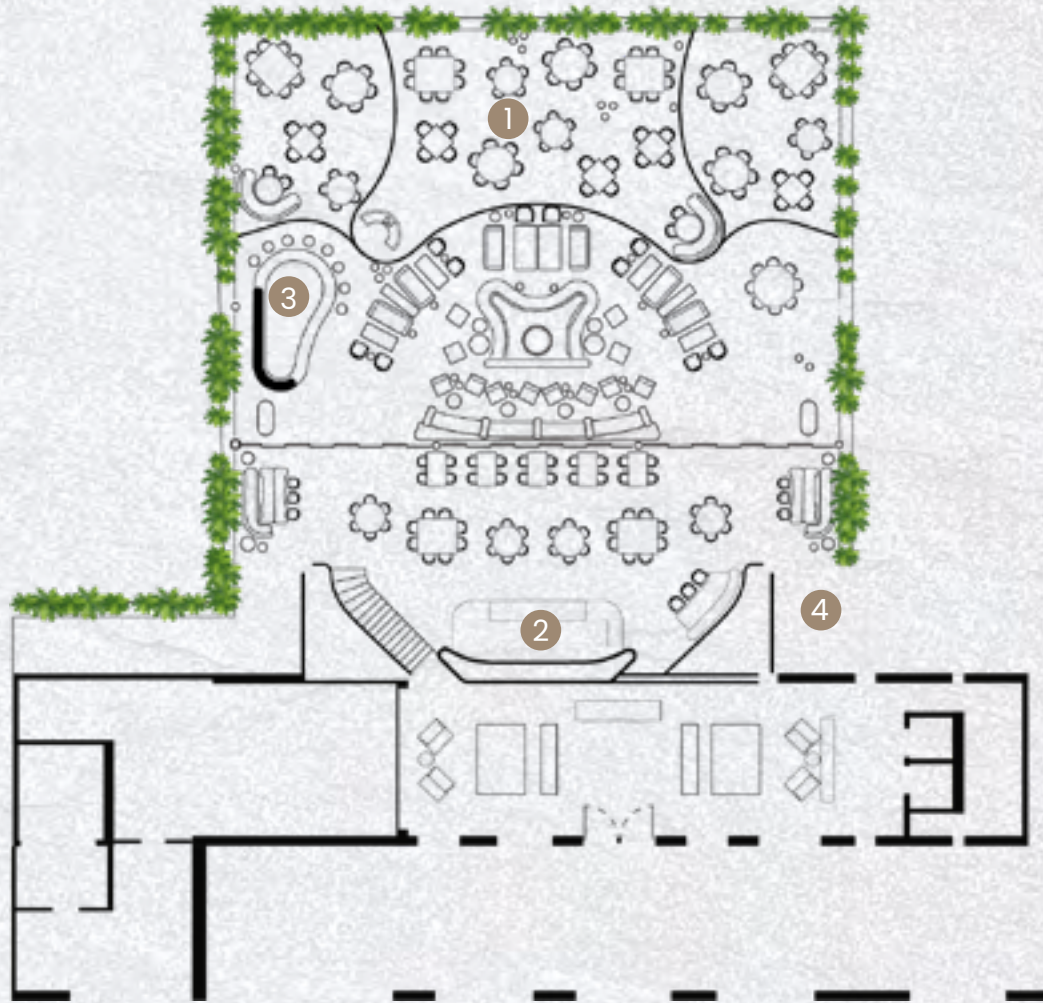
PALOMA PERFECTA Tequila Patrón Reposado® 45 ml, jugo y refresco de toronja, miel de agave y mix de cítricos	\$285
APEROL SPRITZ Aperol® 60 ml, agua mineral y Prosecco	\$240
MARGARITA Tequila Patrón Silver® 45 ml, Controy® 30 ml y jugo de limón	\$320
MARTINI ESPRESSO Vodka Smirnoff® 45 ml, Kahlúa® 15 ml y café espresso	\$240
MOJITO Ron Bacardí Blanco® 45 ml, top soda, hierbabuena y limón	\$215
NEGRONI Gin Bombay Sapphire® 30 ml, Campari® 30 ml y vermouth rojo	\$230
OLD FASHIONED Bulleit Bourbon® 60 ml y amargo de angostura	\$240
VESPER MARTINI Gin Bombay Sapphire® 90 ml, Vodka Grey Goose® 30 ml, Lillet Blanc® 15 ml y limón	\$320

MOCKTAILS

HADES Jugo de fresa, jugo de limón, jarabe de especias, zarzamora, frambuesa y menta	\$85
POSEIDÓN Infusión de menta, jugo de aloe, jugo de limón, jarabe natural y eneldo	\$85
ZEUS Jugo de piña, jugo de pepino, jugo de naranja, Red Bull Tropical® y perejil	\$160



MAPA DE SITIO



CAPACIDAD

TOTAL: 284 PERSONAS

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



TIOS

GREEK ESTIATORIO

TEL. (998) 840-71 83/84
BLVD. KUKULCAN, ZONA HOTELERA, KM 13.5
juancarlos.garza@grupoandersons.com

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

TIOS

Harry's

PORFIRO'S

BAK'

CAO

EL SQUID BOY

LA VICENTA

H ROOF

Cardinal Charles

Señor Frogg

MANTELA

freddie

Nicoletta

moonlight TULUM

ERIZO