ILIOS®

GREEK ESTIATORIO

# POSADAS

## ESPAÑOL

TULUM

# 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 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

**$1,100 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* *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

**$1,400 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 *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 Ilios, 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

**$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:** 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, Dewars 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, Hendricks, 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

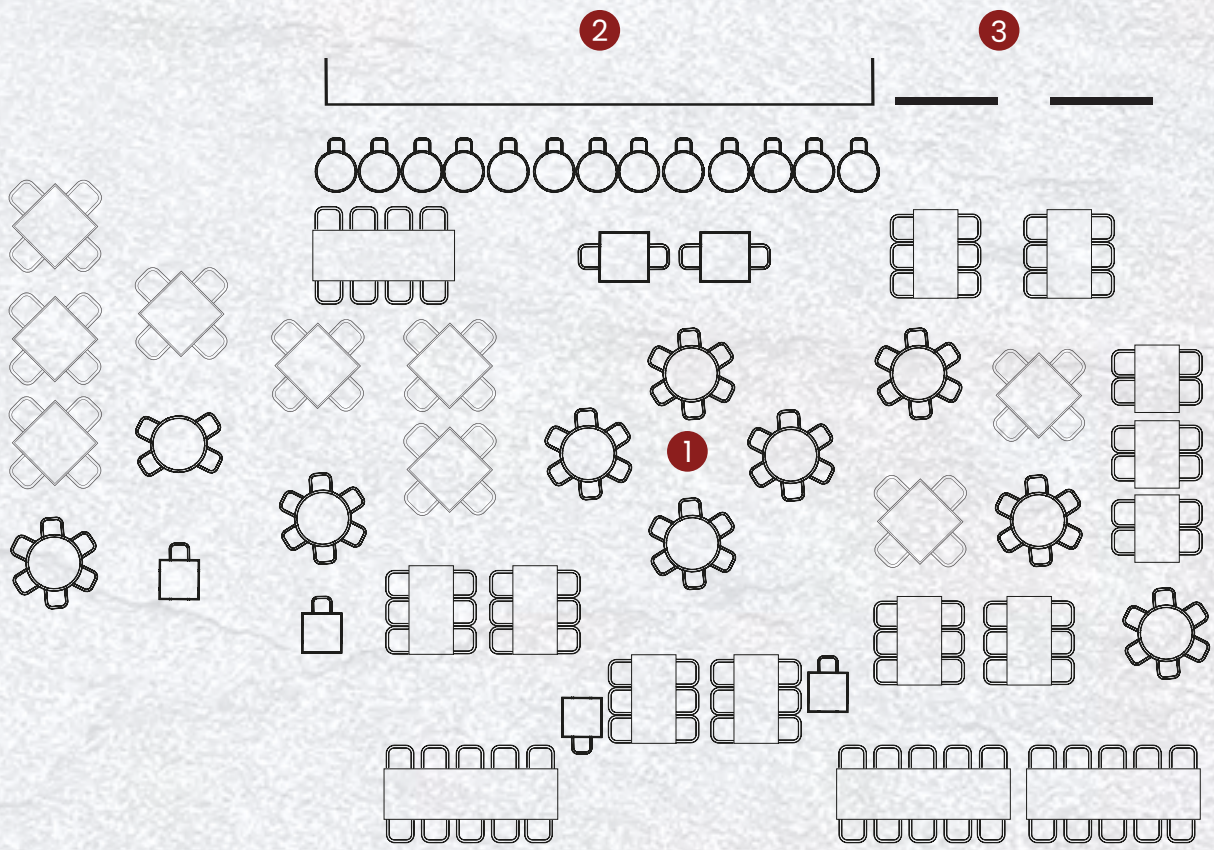
**Cerveza:** Nacional e Internacional

**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

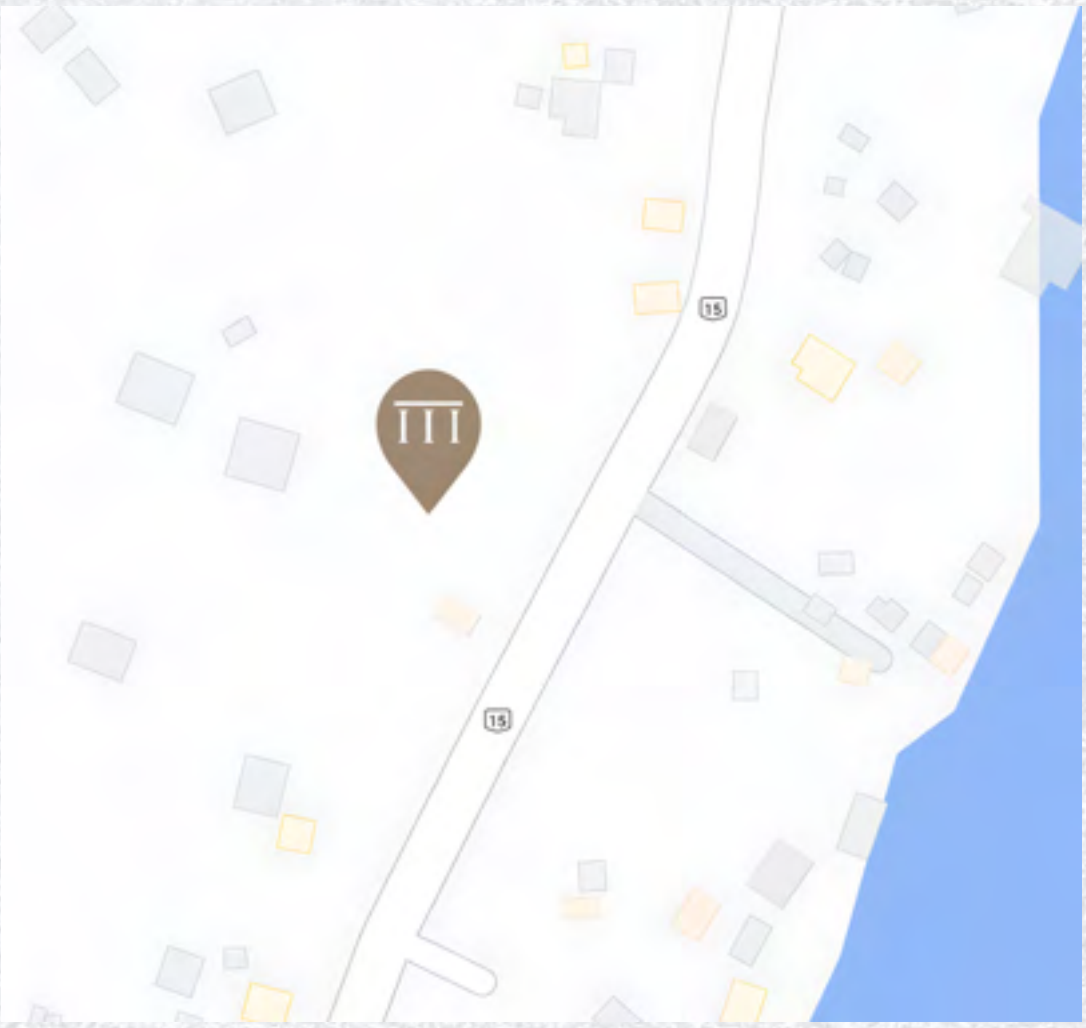



## CAPACIDAD

TOTAL: 300 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 12:00 am
Valet Parking: Todos los días

## VENTAS Y GRUPOS

Contacto:
ventas@andermail.com

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

@iliosrestaurante  Ilios Restaurante  www.iliosrestaurante.com.mx

# MERRY CHRISTMAS

ILIOS®

GREEK ESTIATORIO

GRUPO ANDERSON'S® EST. 1963

ILIOS · Harry's · PORFIRIO'S · BAK · EL SQUID ROE · LA VICENTA · ROOF · Carlos & Charlie's · Señor Frogs · fred's · Nicoletta · ERIZO