ILIOS

GREEK ESTIATORIO

TULUM - ESPAÑOL

WHERE TASTE

Meets Passion

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 GRIEGA DE LA CASA

CEVICHE SANTORINI* 150 g
Pescado fresco, pepino, tomate cherry, cebolla, cítricos locales, chips de ajo

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

SALMÓN CON CREMOSO DE LIMÓN 220 g
Chícharos, mantequilla dorada

MEDIO POLLO AL HORNO 500 g
Con papas a las hierbas y cebolla parrillada

TAJINE DE PIERNA DE CORDERO BRASEADA AL CURRY 300 g
Cuscús, frutas secas, pasas, hierbas

POSTRES
(A ELEGIR)

SOKOLATINA POSEIDON
Pastel de chocolate 70% sin harina, servido con namelaka de chocolate, pan de masa madre tostado, hojuelas de sal marina ahumada, chocolate y aceite de oliva griego, con oro comestible

BAKLAVA DUBAI
Con pasta filo, relleno de nuez pecana, azúcar y canela, cubierto de una capa cremosa de queso y jarabe de limón. Con helado de vainilla y palanqueta de pistache

KATAIFI CHEESECAKE
Con yogurt griego hecho en casa, frutos rojos, palanqueta de pistache y pasta kataifi. Acompañado de salsa de frutos rojos y cassis

$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 PLATINUM

ENTRADAS
(A ELEGIR)

ENSALADA GRIEGA DE LA CASA

SASHIMI DE ATÚN DE LA CASA* 110 g

ALBÓNDIGAS GRIEGAS 3 pzas
Sofrito de tomate, chipotle, labneh

PLATO PRINCIPAL
(A ELEGIR)

ORZO CON CACHETE DE RES BRASEADO 110 g
Salsa de tomate, glaseado de miel, mantequilla

PESCA DEL DÍA AL HORNO 220 g
Sofrito de aceitunas, alcaparras y tomate

SPAGHETTI MERAKI
Hongos rostizados, espárragos, tomate, aceite de trufa

FILETE DE RES PRIME 220 g | USDA
Mantequilla de limón y tomillo, shishitos

POSTRES
(A ELEGIR)

SOKOLATINA POSEIDON
Pastel de chocolate 70% sin harina, servido con namelaka de chocolate, pan de masa madre tostado, hojuelas de sal marina ahumada, chocolate y aceite de oliva griego, con oro comestible

BAKLAVA DUBAI
Con pasta filo, relleno de nuez pecana, azúcar y canela, cubierto de una capa cremosa de queso y jarabe de limón. Con helado de vainilla y palanqueta de pistache

KATAIFI CHEESECAKE
Con yogurt griego hecho en casa, frutos rojos, palanqueta de pistache y pasta kataifi. Acompañado de salsa de frutos rojos y cassis

$1,700 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 TRUFADO* 110 g
Aderezo de limón, mostaza encurtida, aceitunas Kalamata

ENSALADA GRIEGA DE LA CASA

CRAB CAKE 3 pzas
Aioli, rábano, berros

OKTOPODI SELINO* 120 g
Pulpo con papa, apio, cítricos

PLATO PRINCIPAL
(A ELEGIR)

ORZO CON CACHETE DE RES BRASEADO 110 g
Salsa de tomate, glaseado de miel, mantequilla

NEW YORK 250 g | USDA
Mantequilla de limón y tomillo, shishitos

LANGOSTA CARIBEÑA 150 g

SPAGHETTI MERAKI
Hongos rostizados, espárragos, tomate, aceite de trufa

RIGATONI ARRABIATA CON LANGOSTA 150 g

POSTRES
(A ELEGIR)

SOKOLATINA POSEIDON
Pastel de chocolate 70% sin harina, servido con namelaka de chocolate, pan de masa madre tostado, hojuelas de sal marina ahumada, chocolate y aceite de oliva griego, con oro comestible

BAKLAVA DUBAI
Con pasta filo, relleno de nuez pecana, azúcar y canela, cubierto de una capa cremosa de queso y jarabe de limón. Con helado de vainilla y palanqueta de pistache

KATAIFI CHEESECAKE
Con yogurt griego hecho en casa, frutos rojos, palanqueta de pistache y pasta kataifi. Acompañado de salsa de frutos rojos y cassis

$2,200 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: 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, Dewar's 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, Hendrick's, 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

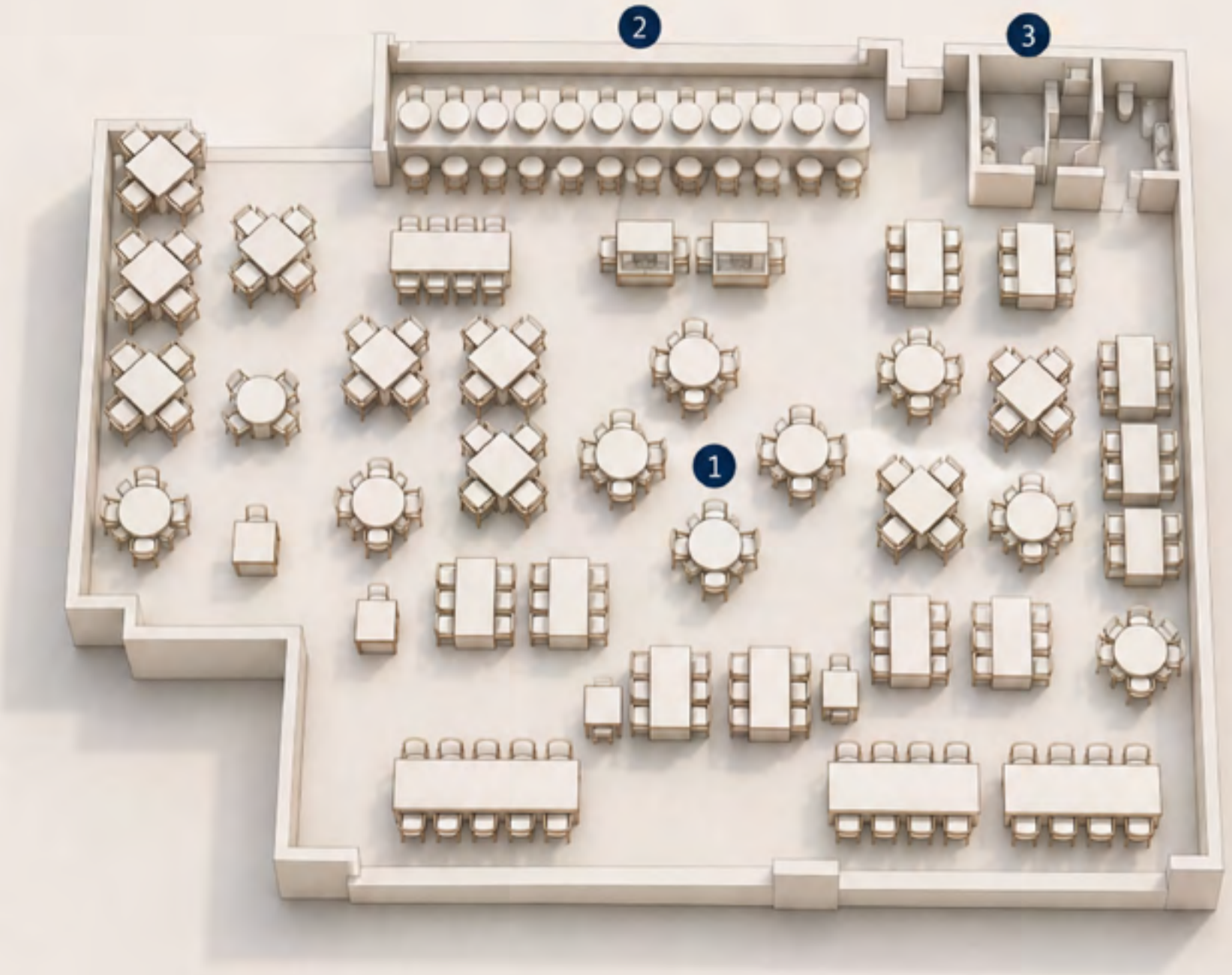
Cerveza: Nacional e Internacional

Coctelería Clásica

*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

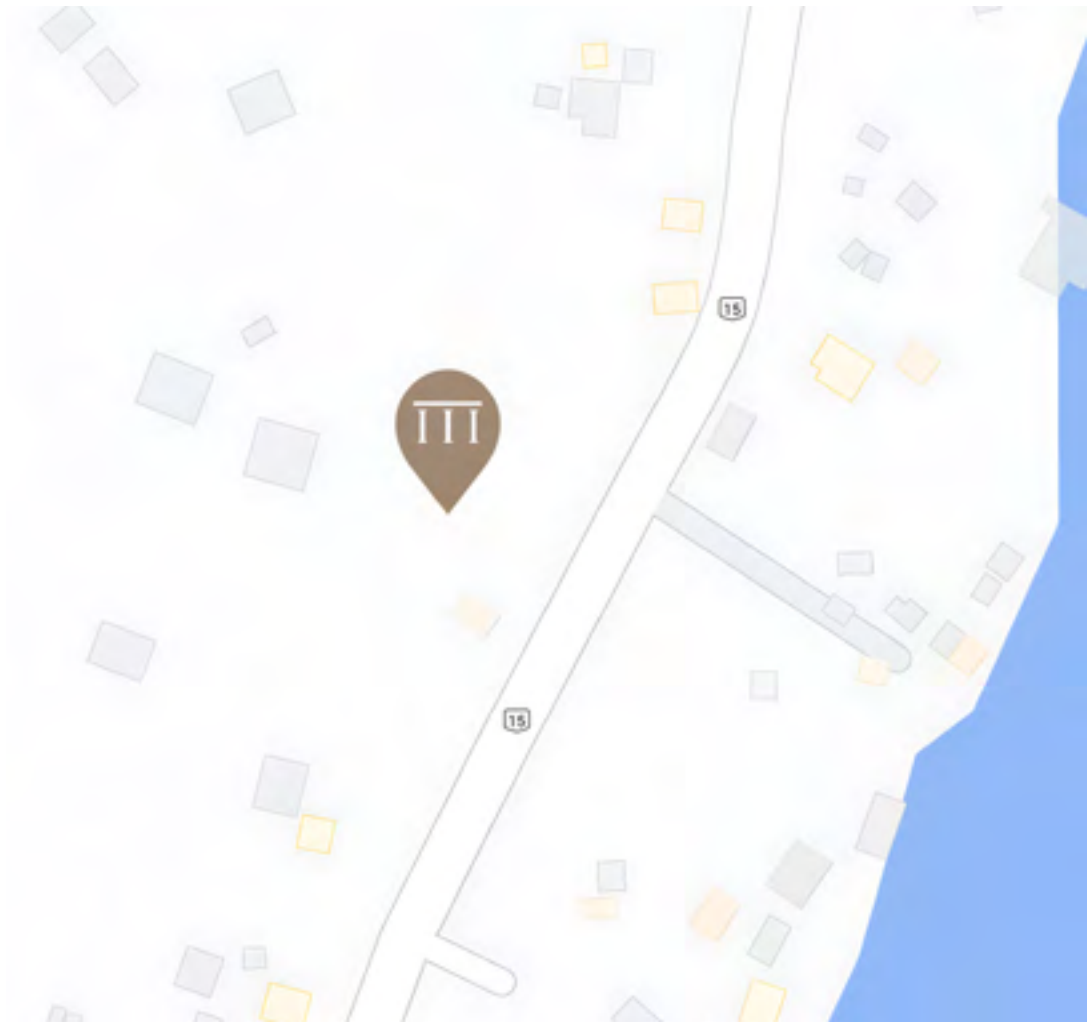


CAPACIDAD

TOTAL: 228 PERSONAS

1. SALÓN
   219 PERSONAS
2. BAR
   9 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

55 1841 8016

DIRECTOR DE VENTAS

Juan Carlos Garza

juancarlos.garza@grupoandersons.com

@iliosrestaurante Ilios Restaurante www.iliosrestaurante.com.mx