

ILIOS®

GREEK ESTIATORIO



PÓSADAS

ESPAÑOL

TULUM



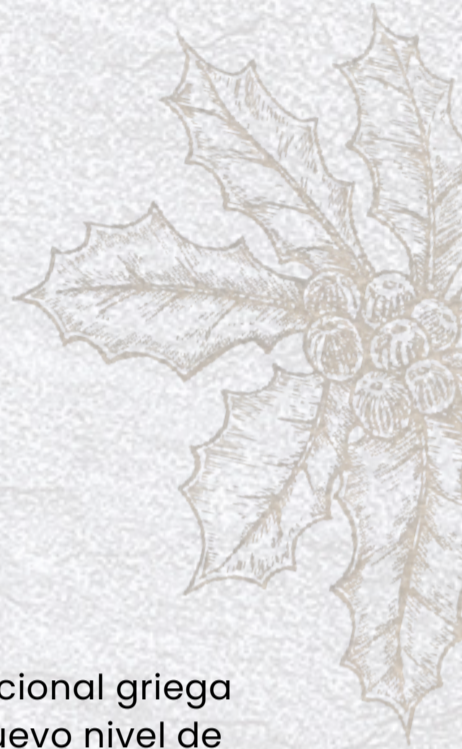
WHERE TASTE

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 ◀

ENTRADA

(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

Con carne molida, 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

POSTRE

(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

ENTRADA

(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 SALMÓN 220 g

Cremoso de limón con menta y chícharos 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

POSTRE

(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

ENTRADA

(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 llios, 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

POSTRE

(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





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

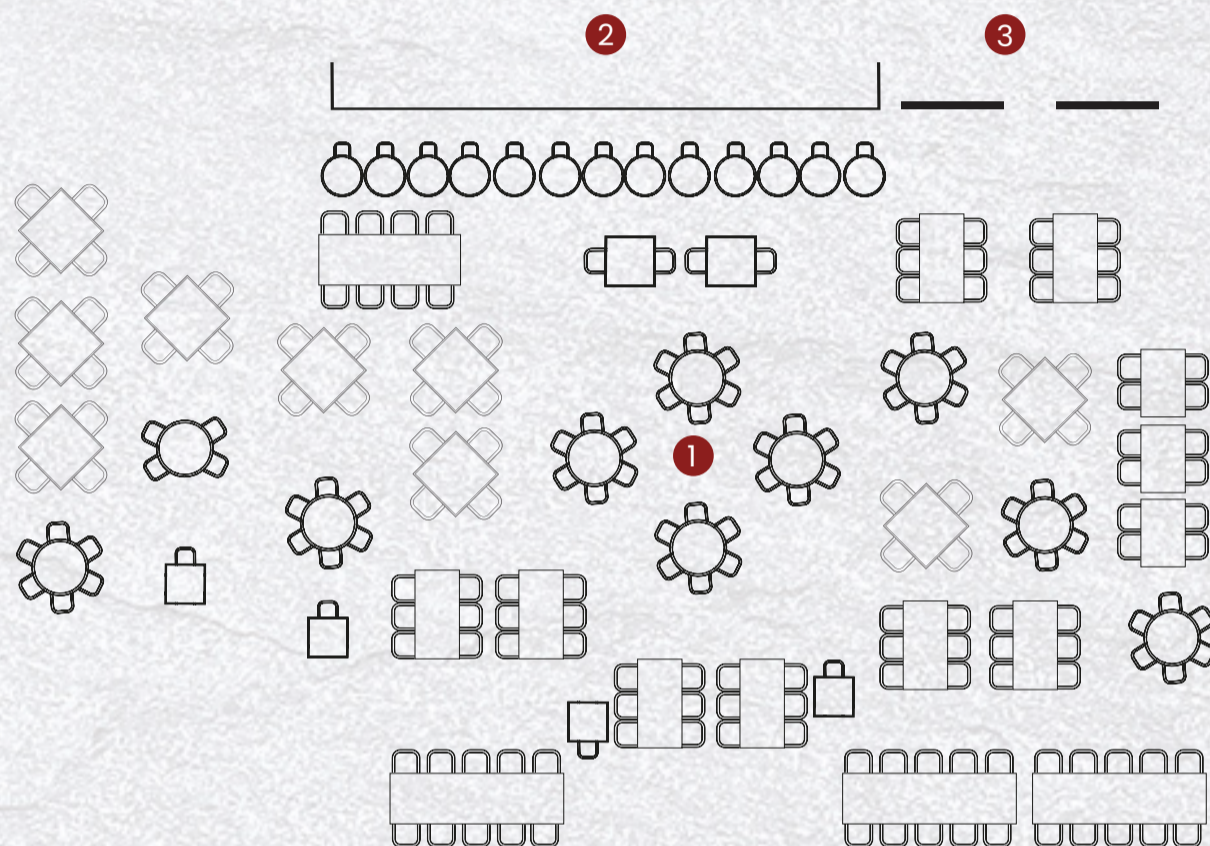
Coctelería: Mixología de la casa

*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

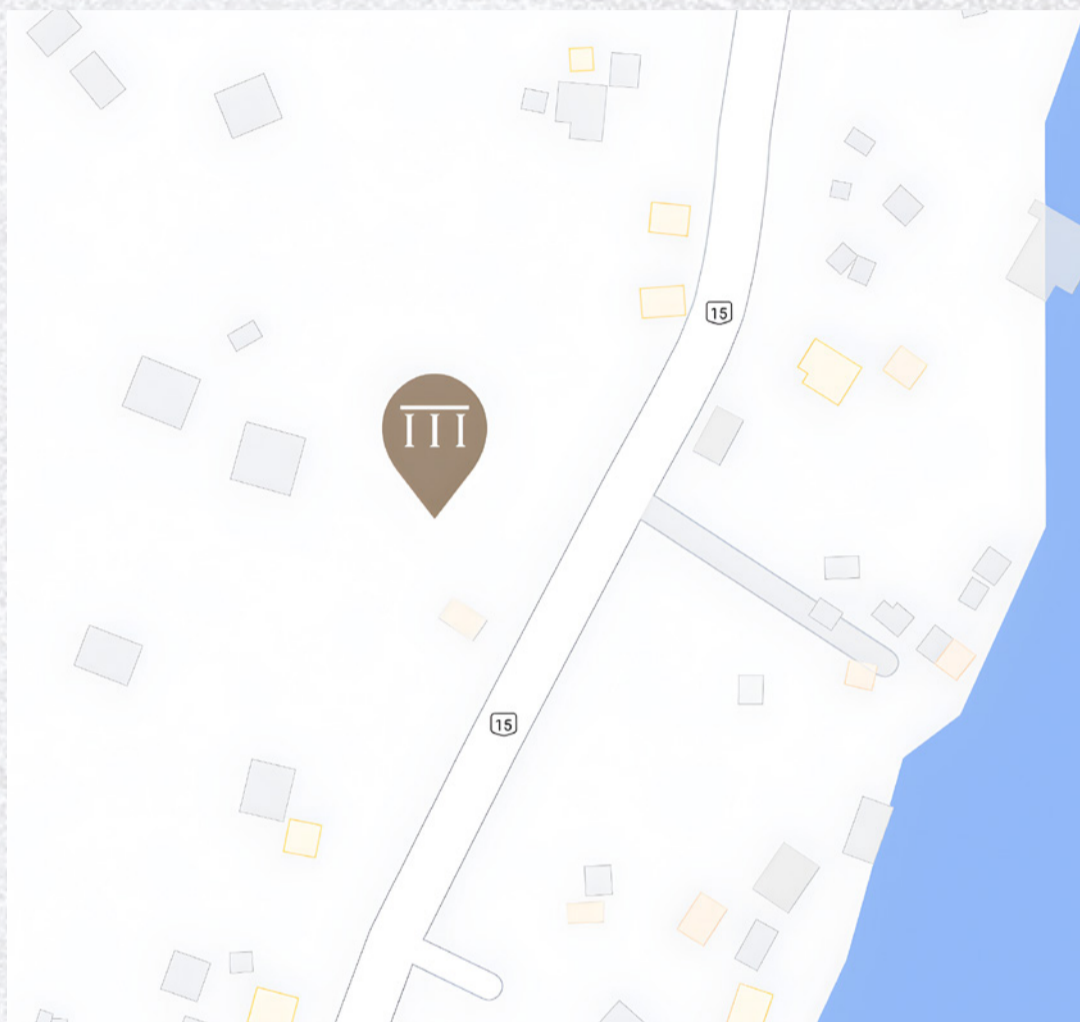
1 SALÓN: 230 PERSONAS

3 SANITARIOS

2 BAR: 12 PERSONAS



UBICACIÓN



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

VENTAS Y GRUPOS

Contacto:
ventas@andermail.com

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

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

EL PORTAÑO
RESTAURANTE Y BARR

TILOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK

CAO

EL SQUID ROE

LA VICENTA

H I ROOF

CartaLaCarta

Señor Frog's

Fred's

Nicoletta
RESTAURANTE ITALIANO

ERIZO



FELIZ
NAVIDAD



ILIOS®

GREEK ESTIATORIO