



# ILIOS

GREEK ESTIATORIO

ESPAÑOL





WHERE TASTE  
*Meets Passion*







## THE BRIDAL ODYSSEY BY ILIOS

Embárcate en una travesía única junto a tus mejores amigos, donde la esencia vibrante de Grecia se fusiona con el espíritu de celebración.

ILIOS honra los diferentes matices de la gastronomía tradicional griega, llevando cada bocado a un nivel de elegancia y sabor digno de un homenaje. Envueltas por una decoración que evoca la belleza escarpada del Mediterráneo, vivirán una experiencia sensorial majestuosa.

Desde la primera copa hasta el último brindis, cada momento está diseñado para celebrar esta etapa tan especial con energía, misterio y una atmósfera vibrante. Un entorno donde la alta cocina, la música y el ambiente crean recuerdos inolvidables.





# ➤ 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 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

## 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

## \$2,500 PESOS MEXICANOS

Precio por persona

(Incluye 2 drinks de mixología)

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.





## ➤ MIXOLOGÍA ◀

### AQUILES

Vodka Ketel One® 45 ml, jugo de piña, shrub de mango, jugo de limón verde y jarabe natural

### ADONIS

Tanqueray Ten® Gin 30 ml, jarabe de romero, jugo de limón amarillo, jugo de pepino y albahaca

### ÍCARO

Tanqueray Ten® Gin 45 ml, Campari® 15 ml, puré de fresa, jugo de limón y cerveza de jengibre

### TROPIKÓS

Tequila Don Julio® Blanco 45 ml, licor de plátano 15 ml, galliano, jugo de piña, jugo de naranja, jugo de limón verde y jarabe natural

### THALASSA

Gin Monkey® 47 45 ml, pepino, yogurt griego, jugo de limón verde, jarabe natural, leche entera y eneldo fresco

### CALLIOPE

Tequila Casa Dragones® Blanco 45 ml, vino rosado Sainte Marguerite® 60 ml, puré de fresa, puré de lychee, jugo de limón y menta

## ➤ COCTELERÍA ◀

### PALOMA PERFECTA

Tequila Patrón Reposado® 45 ml, jugo y refresco de toronja, miel de agave y mix de cítricos

### APEROL SPRITZ

Aperol® 60 ml, agua mineral y Prosecco

### MARGARITA

Tequila Patrón Silver® 45 ml, Controy® 30 ml y jugo de limón

### MARTINI ESPRESSO

Vodka Smirnoff® 45 ml, Kahlúa® 15 ml y café espresso

### MOJITO

Ron Bacardí Blanco® 45 ml, top soda, hierbabuena y limón

### NEGRONI

Gin Bombay Sapphire® 30 ml, Campari® 30 ml y vermouth rojo

### OLD FASHIONED

Bulleit Bourbon® 60 ml y amargo de angostura

### VESPER MARTINI

Gin Bombay Sapphire® 90 ml, Vodka Grey Goose® 30 ml, Lillet Blanc® 15 ml y limón

### BLOODY MARY

Vodka Smirnoff® 45 ml, jugo de tomate, jugo de limón, chirimico, tabasco, apio y aceituna

### ST-GERMAIN SPRITZ

St-Germain® 60 ml, agua mineral, Cinzano® Pro Spritz 90 ml, rodaja de limón y corona de menta



\*Precios incluyen impuestos y propina. Precios en pesos mexicanos.





## ELEVATED HAPPENINGS FOR ICONIC NIGHTS

**HEMOS CREADO EXPERIENCIAS ÚNICAS PENSADAS PARA  
CELEBRAR EN GRANDE.**

Nuestros exclusivos happenings transforman cada brindis en un espectáculo inolvidable: entradas teatrales, efectos de luces, alas de ángel, cofres dorados y un sinfín de sorpresas que elevarán tu despedida a otro nivel.

Cada paquete de botellas incluye una puesta en escena diseñada para deslumbrar y hacerte sentir como la protagonista de la noche.

**ELIGE TU EXPERIENCIA Y PREPÁRATE PARA UN FESTEJO  
DIGNO DE DIOSAS**



# ANGELS IN MARBLE



## OPCIÓN 1

Vodka Grey Goose  
Tequila Clase Azul Reposado  
Moet Luminous

\$24,100

## OPCIÓN 2

Vodka Grey Goose  
Avión Reserva 44  
Moet Ice Magnum

\$24,000

# ICE ICE BABY



## OPCIÓN 1

Vodka Beluga  
Tequila Reposado Clase Azul  
Armand De Brignac Brut

\$46,000

## OPCIÓN 2

Tequila Don Julio 1942  
Vodka Grey Goose Magnum  
Dom Perignon Rosé

\$52,900

## OPCIÓN 3

2 X Tequila Don Julio 1942  
2 X Tito's Vodka  
4 X Veuve Cliquot Brut

\$51,900



MEDUSA AWAKENS



OPCIÓN 1

Tequila Clase Azul Reposado Magnum  
Vodka Grey Goose Magnum  
Dom Perignon Luminous Brut

\$75,200

OPCIÓN 2

5 X Whispering Angel 3lts  
2 X Tequila Don Julio 1942  
1 X Moet Luminous

\$77,000

IT BELONGS IN A MUSEUM!



OPCIÓN 1

2 X Armand De Brignac Brut  
2 X Tequila Clase Azul Reposado  
2 X Beluga Vodka

\$95,800

OPCIÓN 2

3 X Dom Perignon Luminous Brut  
1 X Tequila Reposado  
Clase Azul Magnum

\$103,200

OPCIÓN 3

15 X Moet Ice Rosé  
1 X Tequila Clase Azul  
Reposado Magnum

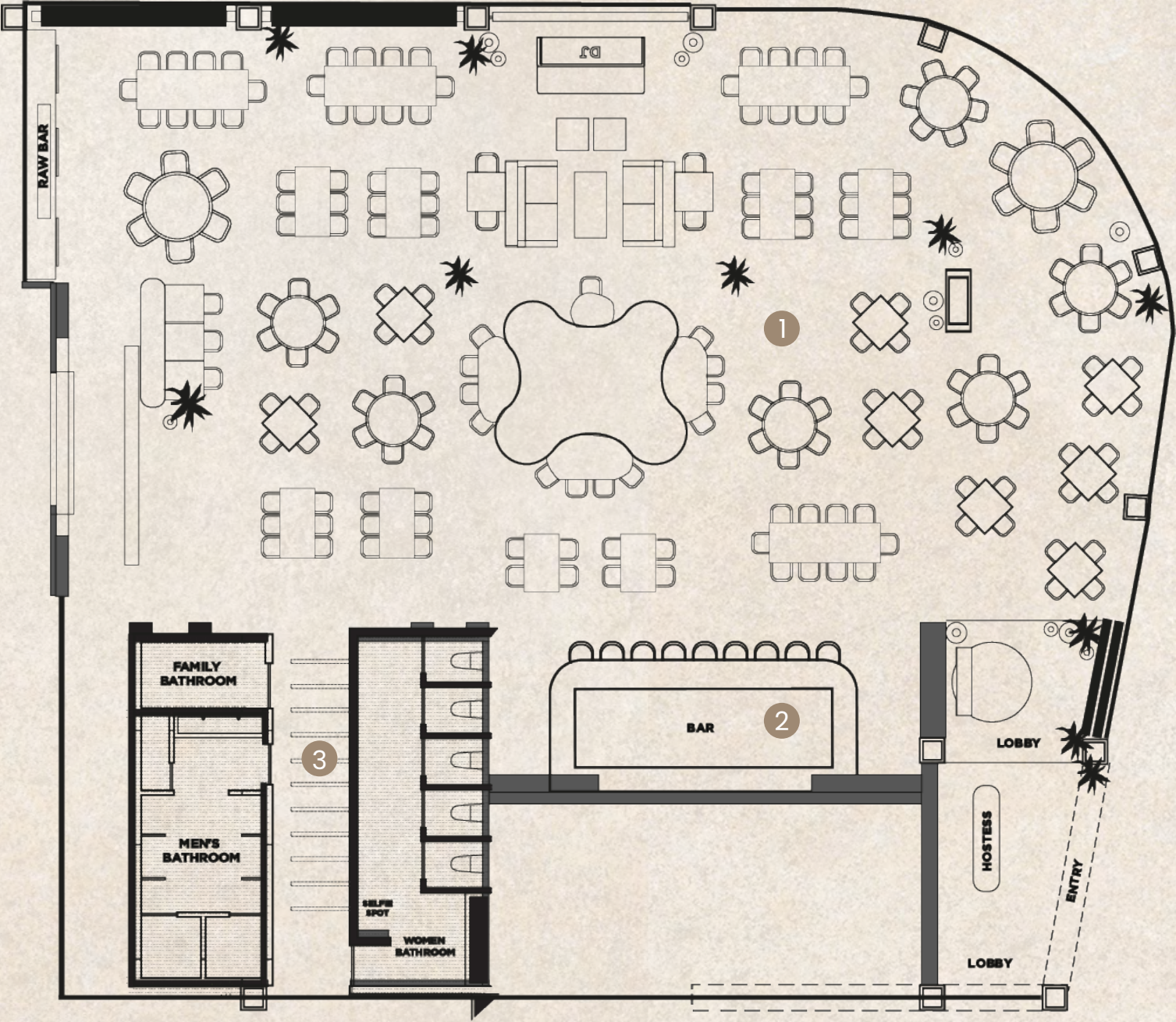
\$125,000







➤ MAPA DE SITIO ◀



CAPACIDAD

TOTAL: 228 PERSONAS

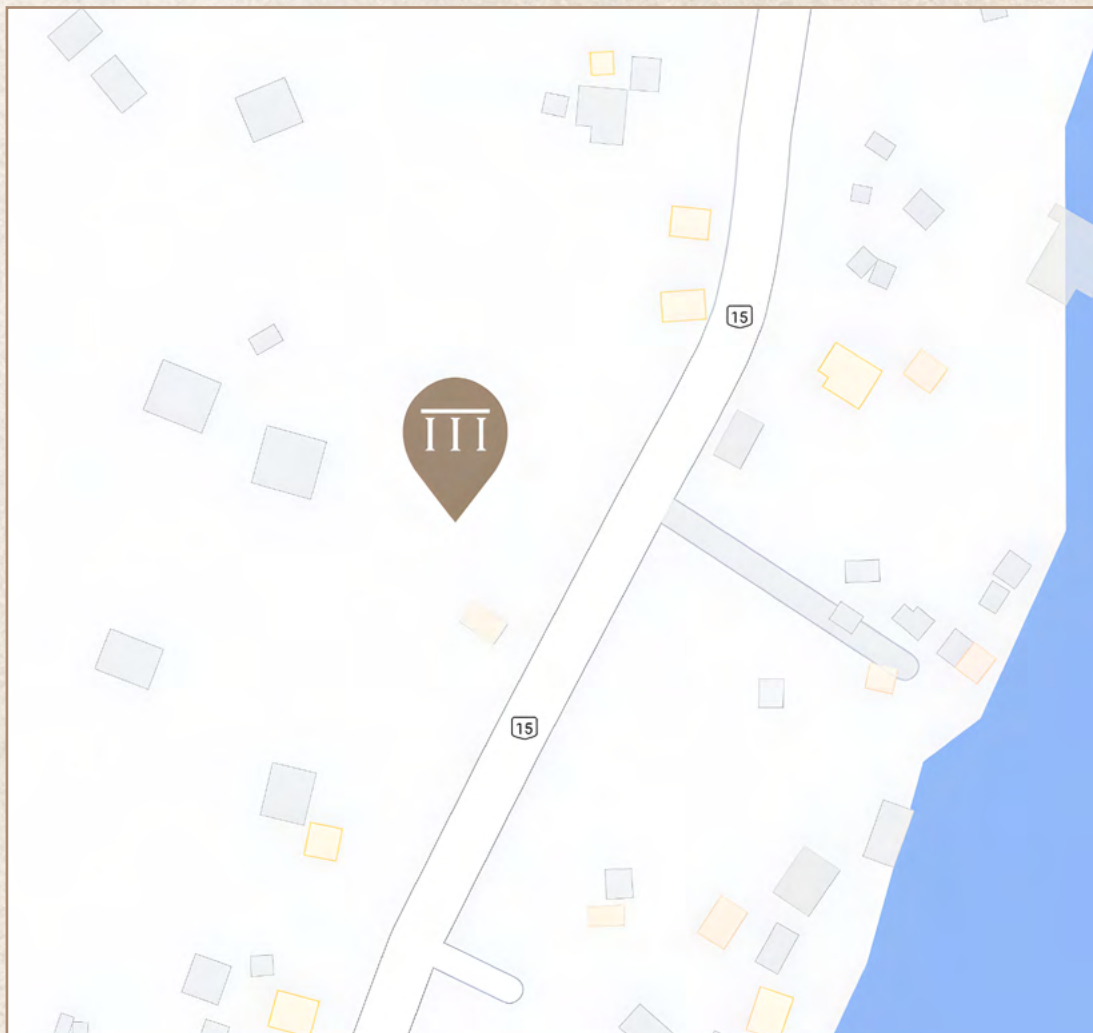
1 SALÓN: 219 PERSONAS

3 SANITARIOS

2 BAR: 9 PERSONAS



## ➤ UBICACIÓN ◀



Carretera Tulum – Boca Paila, Km. 8, Zona  
Hotelerá, 77789, Tulum, Quintana Roo

Horario: Todos los días de 5:00 pm a 1:00 am  
Valet Parking: Todos los días

### VENTAS Y GRUPOS

---

Contacto:  
[ventas@andermail.com](mailto:ventas@andermail.com)  
55 1841 8016

**DIRECTOR DE VENTAS**  
Juan Carlos Garza  
[juancarlos.garza@grupoandersons.com](mailto:juancarlos.garza@grupoandersons.com)





## DINNER WITH A SHOW

En Ilios, cada noche es una celebración sensorial donde la alta cocina griega se entrelaza con espectáculos llenos de vida. Desde hipnotizantes danzas con fuego hasta el ritmo ancestral de las belly dancers, cada acto rinde homenaje a la cultura helénica. Y cuando el grito de OPA! llena el aire, los platos se rompen y la alegría estalla, invitándote a vivir Grecia con todos los sentidos





GRUPO  
**ANDERSON'S**  
EST. 1963

TILOS *Harry's*

PORFIRIO'S

BAK

EL SQUID ROE

LA VICENTA

H | ROOF

Carlin & Charles

Señor Flogs

Fred's

Nicoletta

BODEGA ARGENTINA

ROWLEY'S

Tap Line

THE LEDGE

NASSAU PORT