



ΙΛΙΟΣ

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 tártrara.
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

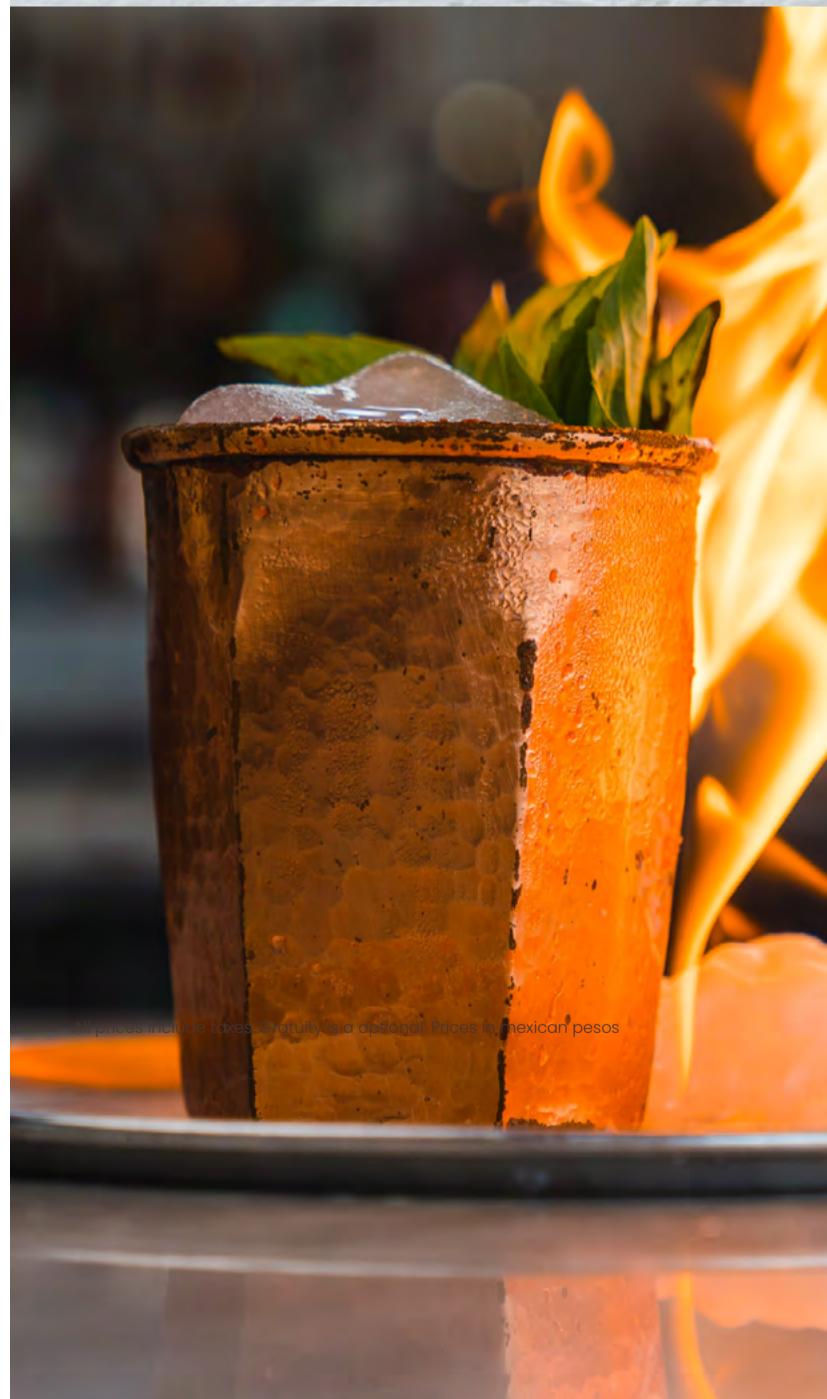
Gin Bombay Sapphire® 90 ml, Vodka Grey Goose® 30 ml, Lillet Blanc® 15 ml y limón

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





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 Pérignon Rosé

\$52,900

OPCIÓN 3

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

\$51,900

MEDUSA AWAKENS



OPCIÓN 1

Tequila Clase Azul Reposado Magnum
Vodka Grey Goose Magnum
Dom Pérignon 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 Pérignon Luminous Brut
1 X Tequila Reposado
Clase Azul Magnum

\$103,200

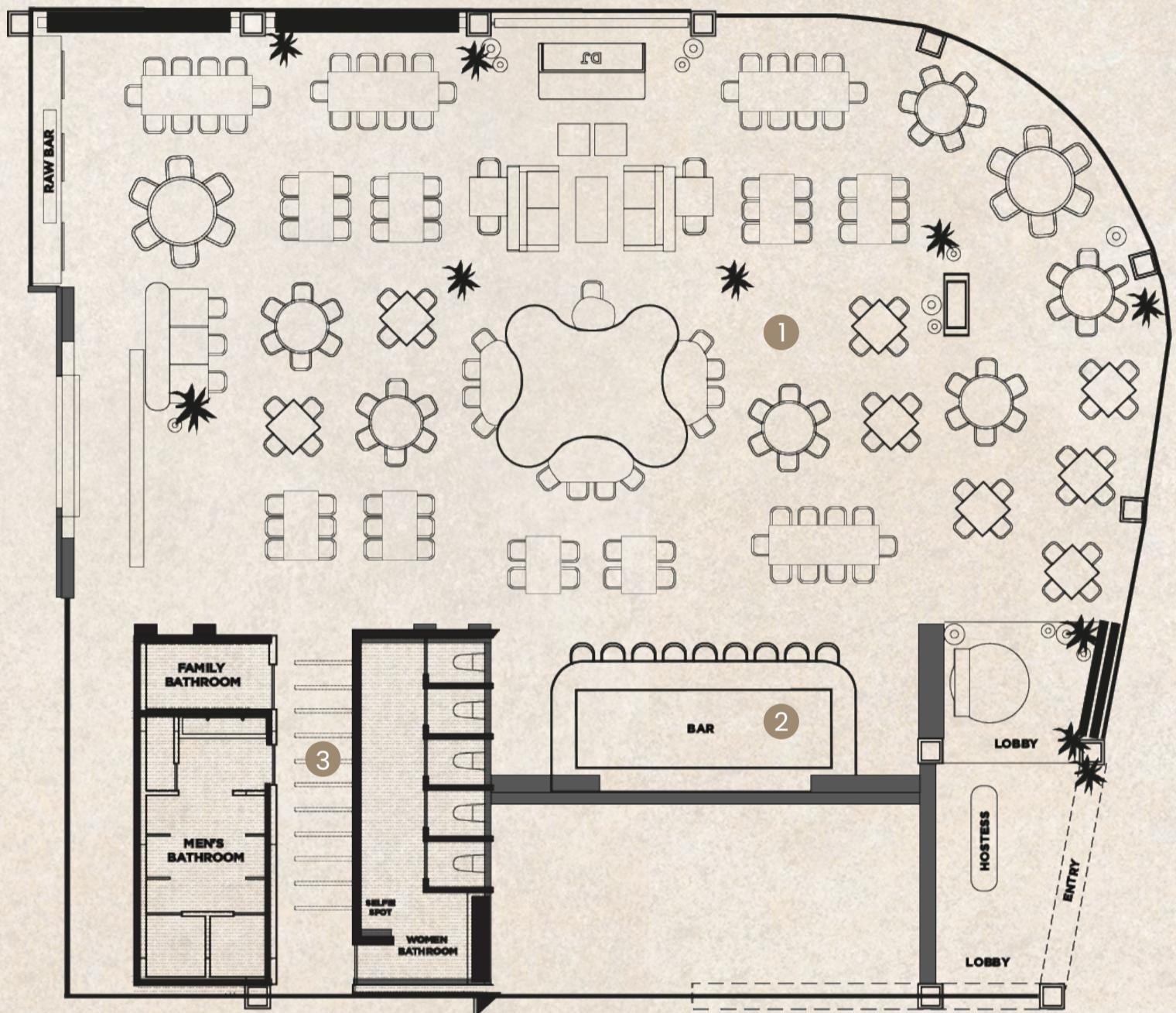
OPCIÓN 3

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

\$125,000



➤ MAPA DE SITIO <



CAPACIDAD

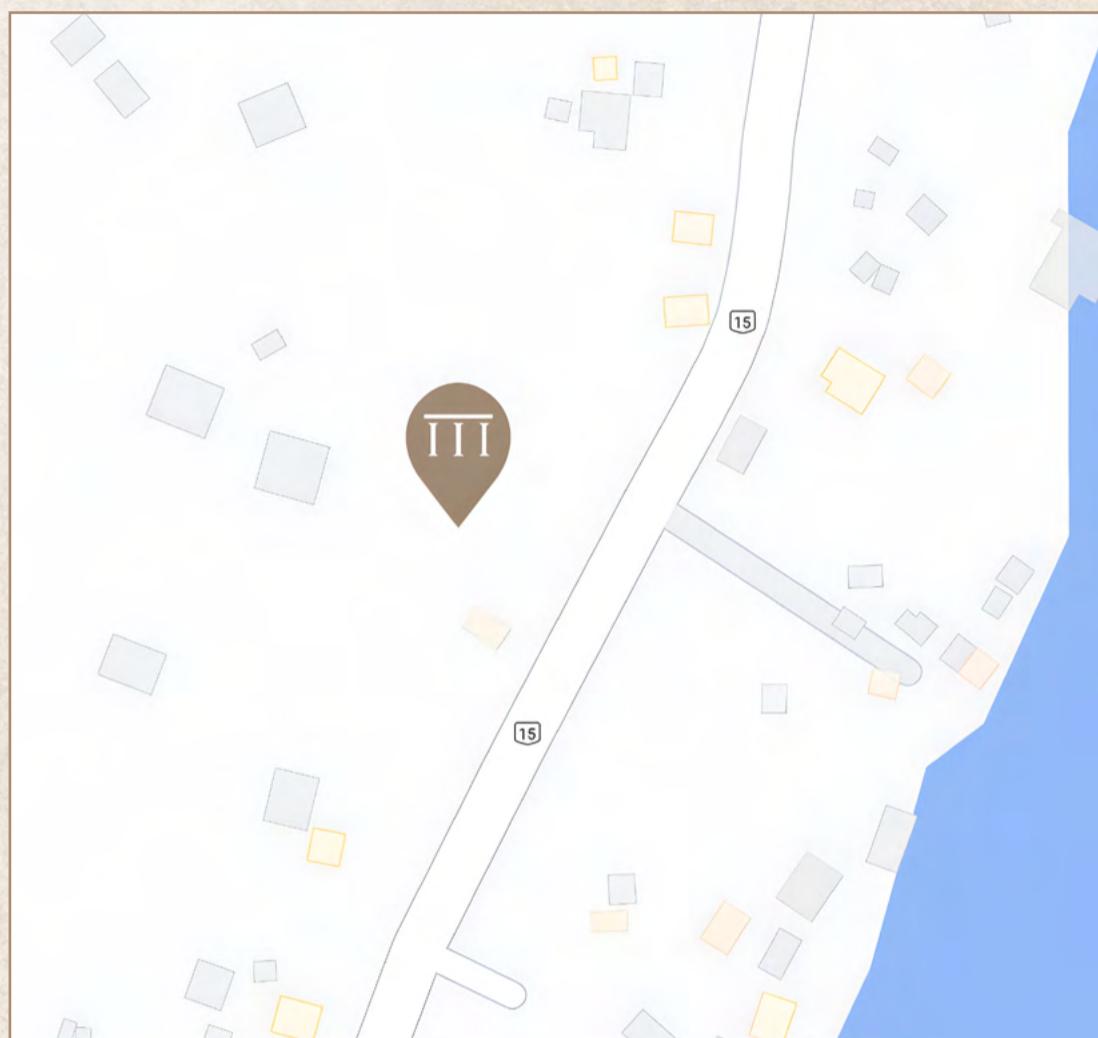
TOTAL: 228 PERSONAS

1 SALÓN: 219 PERSONAS

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 1:00 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



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

TLOS Harry's

PORFIRIO'S

BAK'

EL SQUID ROE

LA VICENTA

HIROOF

Edwin Charles

Señor Piope

fred's

Nicoletta

BODEGA ARGENTINA

ROWLEY'S

TapLine

THE

LEDEGE
NASSAU PORT