

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

APOLO

Mezcal Unión® 15 ml, Vermut Rosso® 45 ml, jarabe de canela, jugo de limón amarillo y ginger ale

ARTEMIS

Tequila Don Julio® Blanco 15 ml, vino tinto Ojo Del Amo Blend® 45 ml, jarabe de frambuesa, jugo de limón amarillo y un toque de soda

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

MYKONOS

Tequila casa Dragones Blanco® 45 ml, Frangelico® 15 ml, jarabe de miel, jugo de limón verde, clara de huevo (opcional), pistaches picados, canela y kataifi en polvo



► 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

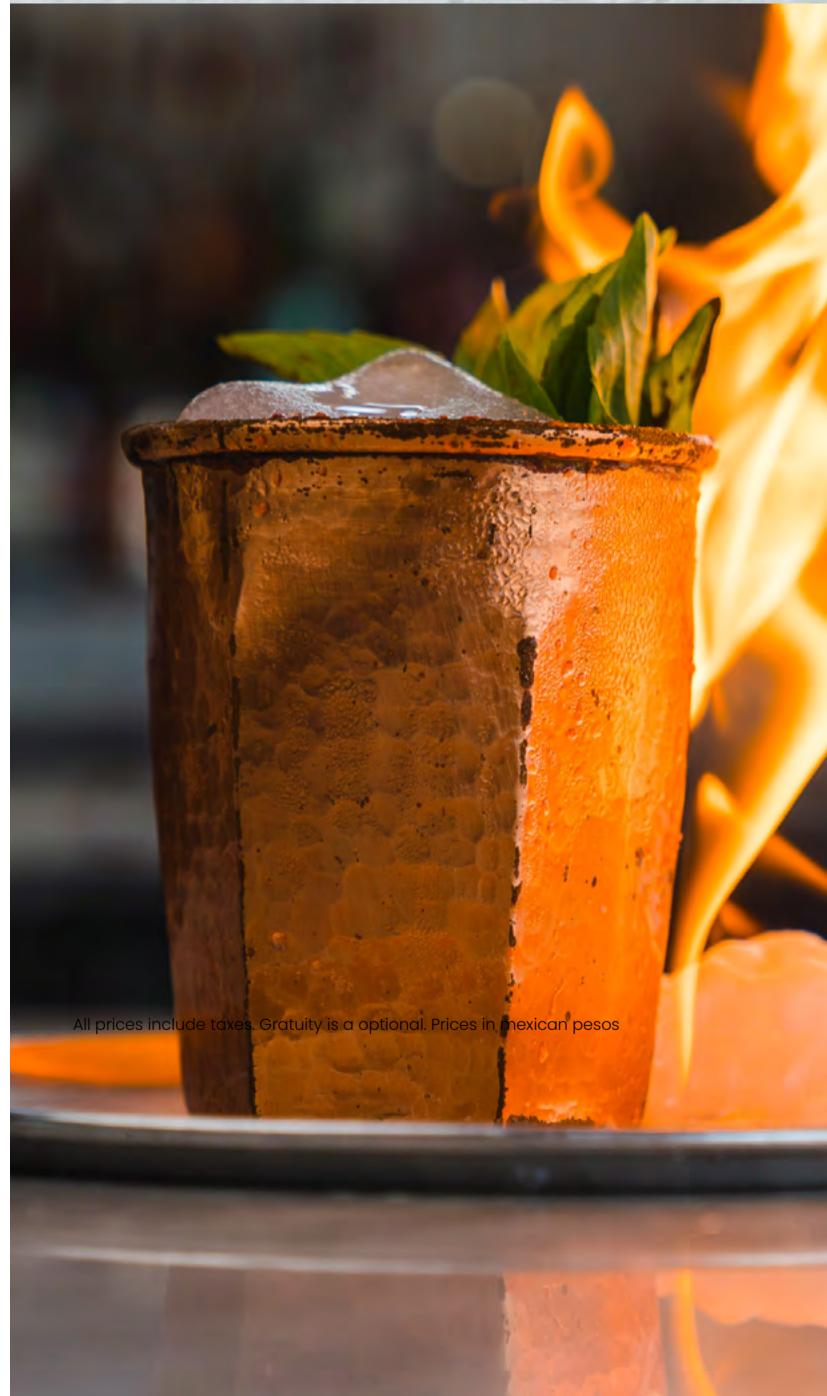
Gin Bombay Sapphire® 90 ml, Vodka Grey Goose® 30 ml, Lillet Blanc® 15 ml y limón

BLOODY MARY

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

CALLIOPE

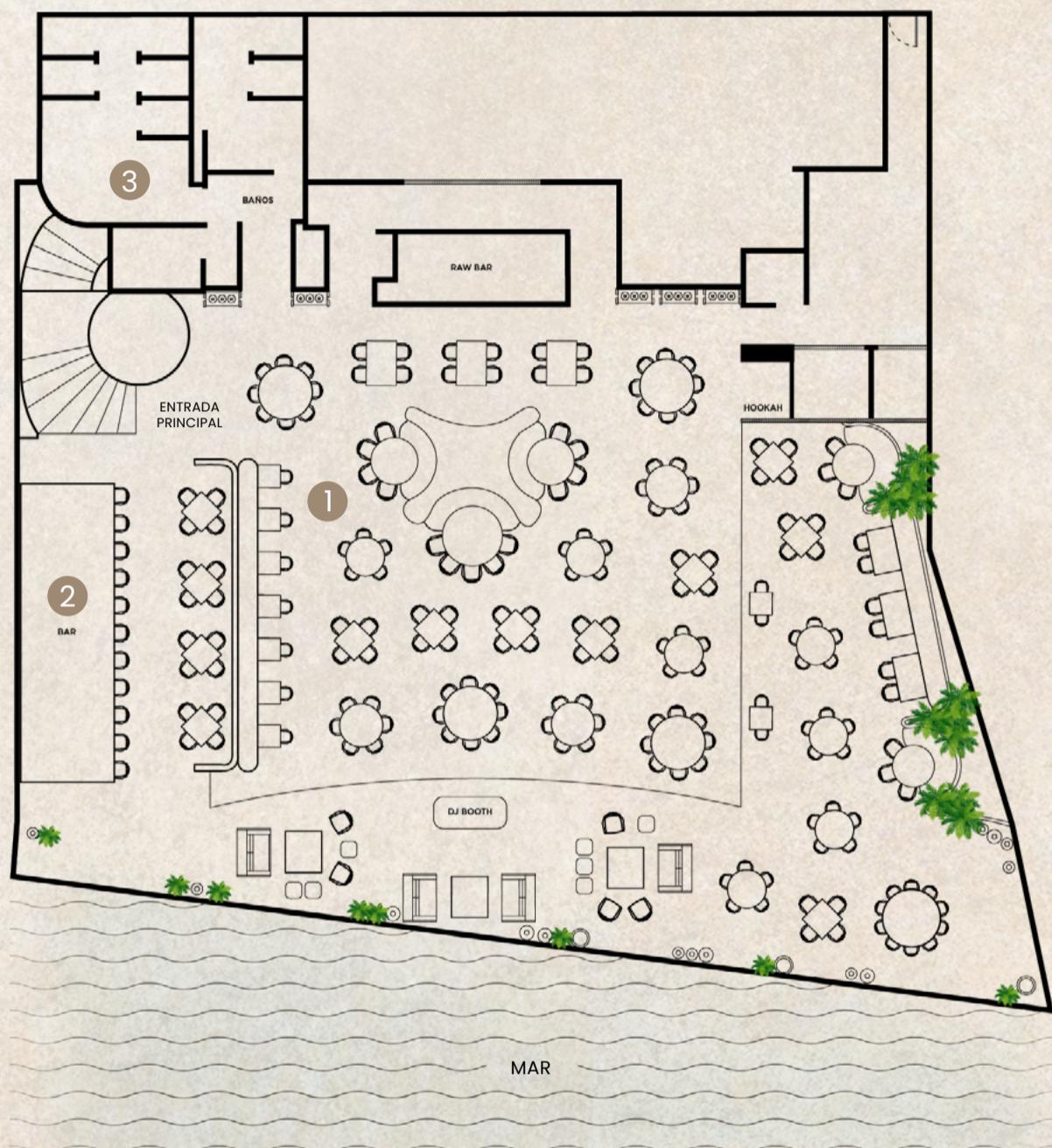
Vino rosado Sainte Marguerite® 90 ml, puré de fresa, puré de lychee, jugo de limón verde y menta



All prices include taxes. Gratuity is optional. Prices in Mexican pesos



➤ MAPA DE SITIO <



CAPACIDAD

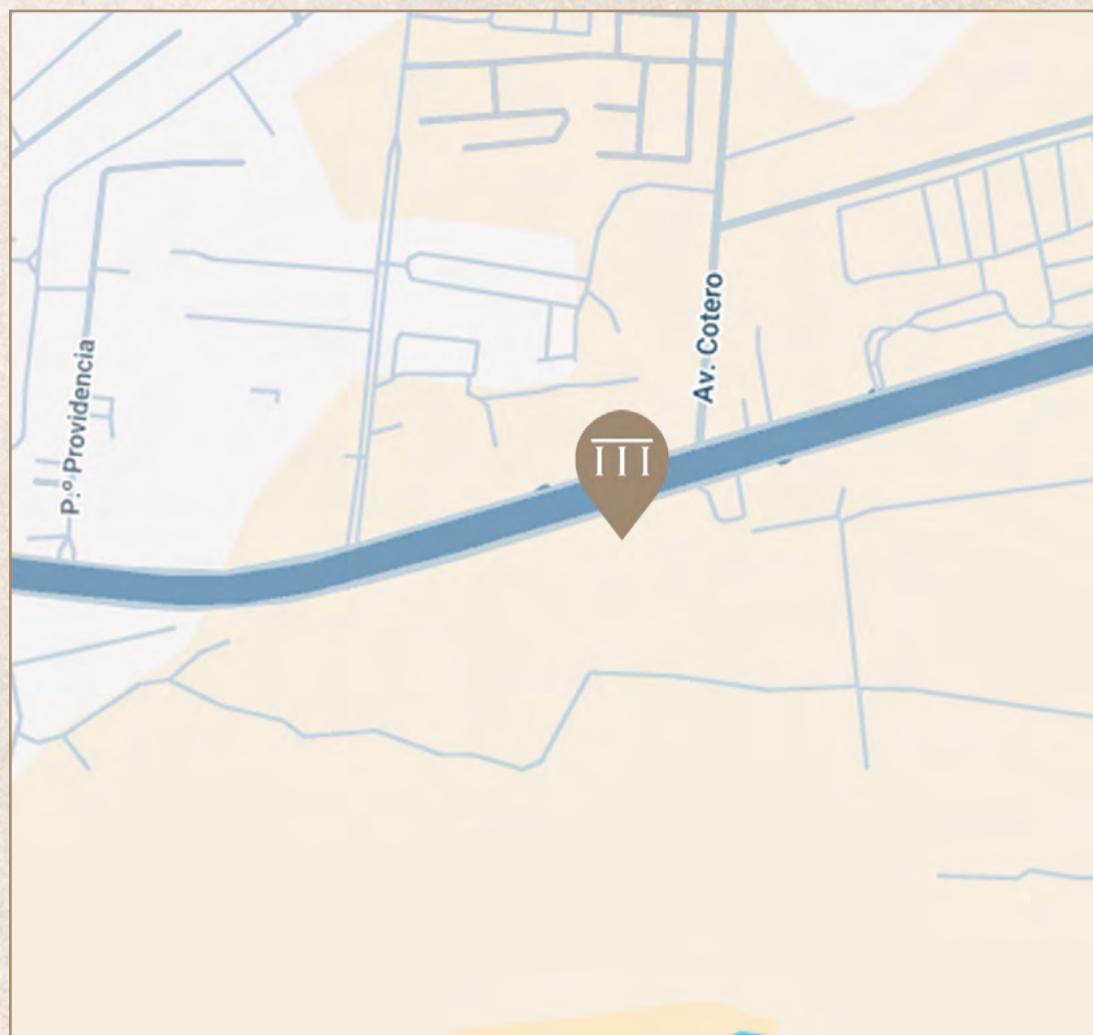
TOTAL: 246 PERSONAS

1 SALÓN: 113 PERSONAS

2 BAR

3 SANITARIOS

➤ UBICACIÓN <



Carr. Transpeninsular Supermanzana Sjc Lote Csl-Km 5,
Tourist Corridor, 23410 Cabo San Lucas, B.C.S.

Horario: Todos los días de 5:00 pm a 2:00 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



LA VISTA Y EL ATARDECER EN ILIOS LOS CABOS

Enclavado entre el desierto y el mar, Ilios Los Cabos ofrece una postal imposible de olvidar: atardeceres dorados que se reflejan en las aguas del Pacífico, mientras la brisa marina acaricia cada rincón. Es un instante sagrado, donde el paisaje se convierte en parte del ritual griego que celebramos cada noche



GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

TLOS Harry's

PORFIRIO'S

BAK'

EL SQUID ROE

LA VICENTA

HIROOF

Golds & Charles

Señor Piope

fred's

Nicoletta

BODEGA ARGENTINA

ROWLEY'S TapLine

THE LEDGE

NASSAU PORT