



# ILIOS

GREEK ESTIATORIO

ESPAÑOL



WHERE TASTE  
*Meets Passion*





Ilios rinde homenaje a los diferentes matices de la gastronomía tradicional griega llevando la cocina de todas las regiones de Grecia a un nuevo nivel de elegancia y sofisticación en medio de una decoración inspirada en su llamativo paisaje y su belleza agreste.

Un oasis de cocina mediterránea moderna influenciada por la cocina y la cultura griega, un lugar donde la gastronomía mediterránea converge con el buen gusto, representando lo mejor que su cultura tiene para ofrecer.





# ENTRADAS

## FRÍAS

### MEZES

<b>HUMMUS</b>	\$200
Garbanzo molido con ajo, tahini, comino, aceite de oliva y pan pita	
<b>TZATZIKI DE AGUACATE</b>	\$240
Yogurt griego con pepino y menta fresca	
<b>DOLMATHES 5 pzas</b>	\$240
Hojas de parra a la plancha rellenas con arroz basmati y calabaza al curry	
<b>ACEITUNAS KALAMATA</b>	\$210
Con hueso. Aliñadas con aceite de oliva, cítricos y hierbas	

### ENSALADAS

<b>GRIEGA</b>	\$320
Receta de la casa	
<b>MEDITERRÁNEA</b>	\$280
Con higos, frijol, queso feta, cebolla tierna, hojas verdes y vinagreta de tomate	
<b>TABBOULEH CON FRUTA DE TEMPORADA</b>	\$240
Tradicional. Con perejil, menta, pimienta y vinagreta de limón	

### RAW BAR

<b>SASHIMI DE ATÚN ALETA AZUL* 100 g</b>	\$490
Aceite griego de oliva extra virgen y limón amarillo	
<b>CRUDO DE LANGOSTA* 150 g</b>	\$820
Cítricos locales, eneldo, aguacate, chile serrano, tomate cherry y cebolla	
<b>CARPACCIO DE SALMÓN* 150 g</b>	\$380
Con aderezo de limón, cebolla morada y alcaparras	
<b>CARPACCIO DE RES* 110 g</b>	\$520
Tomate cherry, hierbas frescas, aderezo de aceituna Kalamata y queso grana padano	
<b>CEVICHE SANTORINI* 150 g</b>	\$380
Con pesca del día, pepino, tomate cherry, cebolla y cítricos locales con cilantro y ajo frito	

Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Precios en pesos mexicanos. El peso de las proteínas es previo a la cocción. \*\*Ilios no recomienda ni se responsabiliza por carnes solicitadas a 3/4 o bien cocidas. \*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA.



## OCEAN PLATTER\*

\$2,600

*Langosta 300 g, ostiones Pai Pai o Chingón 6 pzas, camarones gigantes U6 2 pzas, tenazas de cangrejo moro 200 g*

*Con mantequilla clarificada, salsa coctelera, mignonette de pepino y habanero*

## ENTRADAS CALIENTES

<b>CHIPS ILIOS</b>	\$240
<i>Láminas de calabaza y berenjena capeadas. Con cremoso de feta</i>	
<b>BERENJENA ASADA 1 pza</b>	\$280
<i>Rellena de pasas, coliflor, almendras, tomate, hierbas y especias</i>	
<b>SPANAKOPITA 3 pzas</b>	\$280
<i>Filo crujiente rellena de espinacas y queso feta</i>	
<b>BRÓKOLO AL HORNO DE BRASA</b>	\$240
<i>Con jocoque, limón y almendra</i>	
<b>COLIFLOR TYRI FETA</b>	\$240
<i>A la parrilla. Sobre cremoso de feta con hojas de menta, zaatar y miel</i>	
<b>GYRITOS 2 pzas</b>	\$380
<i>Pollo, tzatziki de aguacate, lechuga, cebolla morada, tomate y papitas fritas</i>	
<b>PULPO PIPÉRI 200 g</b>	\$650
<i>A la parrilla. Con pimientos rostizados, aderezo Ilios, alcaparra frita, arúgula baby y limón amarillo</i>	
<b>CAMARONES GIGANTES A LA PARRILLA 160 g</b>	\$520
<i>Garum picante con ajonjolí y hierbas con aderezo de limón</i>	
<b>CRAB CAKE 150 g</b>	\$520
<i>Ensalada de King Crab con mayonesa de limón amarillo, cebollín, aceite de hierbas y chiles</i>	
<b>ALBÓNDIGAS GRIEGAS 3 pzas</b>	\$350
<i>De res. Con sofrito de tomate, chipotle y jocoque de limón con menta</i>	
<b>KEBAB DE SHORT RIB 150 g</b>	\$320
<i>A la plancha. Sobre pan pita con ensalada de perejil, cebolla y tzatziki</i>	
<b>SOUVLAKI DE FILETE DE RES 100 g</b>	\$360
<i>A las brasas con especias mediterráneas</i>	

Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Precios en pesos mexicanos. El peso de las proteínas es previo a la cocción. \*\*Ilios no recomienda ni se responsabiliza por carnes solicitadas a 3/4 o bien cocidas. \*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA.

# PASTAS

<b>MUSAKA RIB EYE</b> Láminas de papa y berenjena, especias y salsa cremosa gratinada con queso feta	\$420
<b>ARROZ DE MARISCOS AL HORNO</b> Arroz Carnaroli con calamar, camarón y pulpo	\$680
<b>SPAGHETTI MILOS CON LANGOSTA 300 g</b> Sofrito de tomate flameado con brandy, langosta confitada en mantequilla, curry, perejil y aceite de olivo griego	\$1,600
<b>PASTA QUIOS CON LANGOSTA</b> Orzo, salsa arrabiata y langosta caribeña confitada en mantequilla	\$950
<b>SPAGHETTI MERAKI</b> Con hongos rostizados, aceite de trufa, salsa cremosa, tomates al horno, espárragos y queso grana padano	\$390

# ILIOS' SEA MARKET

LA DISPONIBILIDAD ESTÁ SUJETA A TEMPORADAS, PREGUNTA A TU ANFITRIÓN POR LA PESCA DEL DÍA. ESTAMOS COMPROMETIDOS CON LA PESCA RESPONSABLE, DONDE CONOCEMOS EL ORIGEN DE LOS PRODUCTOS DEL MAR QUE LLEVAMOS A TU MESA

## CURVINA - PACÍFICO

HUACHINANGO

RUBIA

ROBALO

MERO - MAR CARIBE

BOQUINETE

PARGO

LENGUADO - BAJA CALIFORNIA

### PRECIO POR GRAMO

PARRILLA DE CARBÓN, HORNO DE LEÑA Ó FRITO \$1.3  
PLAKI Ó SAL \$1.6

BRANZINO - MAR MEDITERRÁNEO

LUBINA - BAJA CALIFORNIA

### PRECIO POR GRAMO

PARRILLA DE CARBÓN, HORNO DE LEÑA Ó FRITO \$1.8  
PLAKI Ó SAL \$2

## A LA PLANCHA

<b>FILETE DE ATÚN ALETA AZUL 220 g</b>	\$680
<b>FILETE DE PESCADO DE TEMPORADA 220 g</b>	\$550
<b>FILETE DE SALMÓN 220 g</b>	\$590
<b>FILETE DE BRANZINO 220 g</b>	\$1,100



Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Precios en pesos mexicanos. El peso de las proteínas es previo a la cocción. \*\*Ilios no recomienda ni se responsabiliza por carnes solicitadas a 3/4 o bien cocidas. \*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA.

OSTIONES PAI PAI	\$90	Por pieza
OSTIONES CHINGÓN	\$90	Por pieza
ALASKAN KING CRAB	\$9	Por gramo
PINZA DE CANGREJO MORO	\$2.1	Por gramo
LANGOSTA CARIBEÑA	\$4.8	Por gramo
BOGAVANTE	\$3.5	Por gramo

A la parrilla. Sazonado con paprika, aceite de oliva griego, sal ahumada y limón amarillo a la parrilla

## - A LA PARRILLA DE BRASA -

MEDIO POLLO AL HORNO 500 g	\$520
Orgánico. Con papas a las hierbas y cebolla parrillada	
RACK DE CORDERO 280 g	\$950
A la parrilla. Con hierbas locales al vapor y shishitos toreados	
PIERNA DE CORDERO AL HORNO DE LEÑA 600 g (Para compartir)	\$1,250
Cocinada 18 horas a baja temperatura en su jugo. Con papas griegas a la leña	

PRESENTAMOS UNA SELECCIÓN DE CORTES DE CARNE DE CALIDAD Y MARMOLEO PREMIUM. TRAÍDOS DESDE ORIGEN A TEMPERATURA CONTROLADA.

FILETE DE RES - BLACK ANGUS 280 g	\$1,150
RIB EYE - BLACK ONYX 400 g	\$1,600
NEW YORK WAGYU CROSS 800 g	\$4,400
5+ / AUSTRALIA	

Servido con ensalada y tomates cherry asados

## — COMPLEMENTOS —

SHISHITOS TOREADOS	\$220
A la plancha con sal de mar	
TOMATES KAPSOURA	\$170
Variedad de tomates, cebolla, vinagre negro y cebollín	
QUELITES TOPIKÓ	\$150
Al vapor. Con vinagreta de limón amarillo	
ESPÁRRAGOS ALMENDRADOS	\$250
A la parrilla. Con vinagreta de limón	
PAPAS GRIEGAS	\$180
Papas gajo con orégano, sal, pimienta negra, aceite de oliva y aderezo llios	
FARRO LEMONI	\$250
Trigo italiano en crema de limón amarillo y eneldo fresco	



Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Precios en pesos mexicanos. El peso de las proteínas es previo a la cocción. \*\*llios no recomienda ni se responsabiliza por carnes solicitadas a 3/4 o bien cocidas. \*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA.



## POSTRES

HEMOS CREADO UNA PROPUESTA DE POSTRES COMPUESTA POR UNA SINFONÍA DE SABORES Y ACENTOS QUE BUSCAN OFRECERTE FORMAS ILIMITADAS DE DELEITE.

-  **SOKOLATINA** \$260  
Pastel de chocolate suave sin harina, con namelaka de chocolate, palanqueta de ajonjolí y helado de vainilla
- BAKLAVA** \$260  
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** \$280  
Sobre base crujiente de pasta kataifi, coulis de frutos rojos con cassis, yogurt seco, palanqueta de pistache con almendra, dátiles y frutos rojos
- YOGURT ARTESANAL** \$220  
Con miel y pistache
- GRANITA DE SANDÍA** \$190  
Con sorbete de naranja, frambuesa, mora azul y flores mixtas
- VANILLA BELOW ZERO BAKLAVA** \$480  
Helado molecular preparado en la mesa con trozos de baklava, polvo de pistache y toppings a elegir
- AFRODITA, ARTEMISA, ATENEA 6 pzas** \$520  
Helado de lychee con frambuesas, kataifi crujiente, helado de queso de cabra con membrillo y nuez pecana, helado de pistache con chocolate Turín®

## BEBIDAS

- CARAJILLO 90 ml** \$240  
Café y Licor 43
- BAILEYS 45 ml** \$190

## CAFÉ

- AMERICANO 240 ml** \$65
- ESPRESSO 30 ml** \$70
- CAPUCCINO 240 ml** \$70

Todos nuestros precios incluyen IVA. Servicio opcional. Estos platillos no contienen harina (✳).  
Precios en pesos mexicanos.





## MIXOLOGÍA

<b>AQUILES</b> Vodka Smirnoff® 45 ml, shrub de mango, jugo de piña, jugo de limón y jarabe natural	\$260
<b>BRIKI</b> Vodka Smirnoff® lavado con mantequilla 45 ml, Frangelico® 15 ml, café espresso y jarabe de especias	\$280
<b>DASOS</b> Tequila Don Julio Blanco® 45 ml, Ouzo® 15 ml, jugo de sandía, jugo de pepino, jugo de limón y jarabe natural	\$320
<b>ICARO</b> Tanqueray London Dry Gin® 45 ml, Campari® 30 ml, puré de fresa, jugo de limón y cerveza de jengibre	\$300
<b>OFIUCO</b> Mezcal Unión® 45 ml y ponche de frutas	\$280
<b>TROPIKÓS</b> Buchanan's 18® 30 ml, Campari® 15 ml, puré de mango, jugo de naranja, jarabe natural y cerveza de jengibre	\$350

## COCTELERÍA

<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol® 60 ml, agua mineral y Prosecco	\$240
<b>MARGARITA</b> Tequila Patrón Silver® 45 ml, Controy® 30 ml y jugo de limón	\$240
<b>MARTINI ESPRESSO</b> Vodka Smirnoff® 45 ml, Kahlúa® 15 ml y café espresso	\$240
<b>MOJITO</b> Ron Bacardí Blanco® 45 ml, top soda, hierbabuena y limón	\$160
<b>NEGRONI</b> Gin Bombay Sapphire® 30 ml, Campari® 30 ml y vermouth rojo	\$230
<b>OLD FASHIONED</b> Bulleit Bourbon® 60 ml y amargo de angostura	\$240
<b>VESPER MARTINI</b> Gin Bombay Sapphire® 90 ml, Vodka Grey Goose® 30 ml, Lillet Blanc® 15 ml y limón	\$320

## MOCKTAILS

<b>HADES</b> Jugo de fresa, jugo de limón, jarabe de especias, zarzamora, frambuesa y menta	\$85
<b>POSEIDÓN</b> Infusión de menta, jugo de aloe, jugo de limón, jarabe natural y eneldo	\$85
<b>ZEUS</b> Jugo de piña, jugo de pepino, jugo de naranja, Red Bull Tropical® y perejil	\$160

