



MEZES



HUMMUS

Garbanzo molido con ajo, tahini, comino y aceite de oliva. Acompañado con pan pita

\$190

TZATZIKI

Dip griego de jocoque, pepino y menta fresca

\$240

TIROKAFTERIROJO

Dip de queso feta chile morrón asado y aceite de oliva

\$190

DOLMATHES 5 pzas

Hojas de parra encurtidas rellenas con arroz griego, calabaza italiana y aceitunas Kalamata

\$220

BABA GANOUSH

Dip Mediterráneo de berenjena

\$220

ACEITUNA KALAMATA CON HUESO 150 g

Aliñadas con aceite de oliva, romero y ajo. Acompañadas de limón amarillo

\$190



ENTRADAS



CALIENTES

CHIPS ILIOS

Láminas de calabaza y berenjena capeadas, servidas con dip Ilios y perejil

\$240

QUESO SAGANAKI GRAVIERA 150 g

Asado, acompañado de aceitunas Kalamata. Flameado con brandy

\$350

CRAB CAKES 2 pzas

Servidos con mayonesa de tinta de calamar, berros y limón amarillo

\$420

SPANAKOTIROPITA 3 pzas

Filo crujiente rellena de espinacas y queso feta

\$280

ANKINARA 1 pza

- ALCACHOFA PARRILLADA

Alcachofas parrilladas, servidas con aderezo nóstimo

\$220

GYRITOS 2 pzas

Pollo o cordero a elegir.
Col, cebolla roja y papitas fritas.
Acompañado de tzatziki

\$380

BROKOLO FOTIA 500 g

Brócoli parrillado. Servido con jocoque, limón y almendra.

\$210

IMAM BAYILDI 250 g
- BERENJENA

Berenjenas asadas rellenas de pasas, coliflor y almendras. Servido con espuma de feta y *ras el hanout*

\$220

OKTAPODI STI SKARÁ 200 g
- PULPO A LA PARRILLA

Parrillado. Servido con pimientos rostizados, aderezo Ilios, alcaparrón, arúgula baby y limón amarillo

\$580

SOUTZOUKAKIA 4 pzas
- ALBÓNDIGAS GRIEGAS

Albóndigas de res, servidas con salsa de pimiento rojo escalfados y jocoque de menta

\$290

SOUVLAKI 200 g
- BROCHETA DE RES

A las brasas con especias mediterráneas y Demi-glace de cordero

\$360

KABAB DE SHORT RIB 150 g

Carne de kebab parrillada y servida sobre pan pita con ensalada de pepino, hummus de aguacate, tzatziki y aderezo Ilios

\$240

MEJILLONES ESCALIVADOS 250 g

Con mantequilla, ajo, pimientos rostizados, vino blanco y yuzu

\$320

FRÍOS

CRUDO DE SALMÓN* 150 g

Preparado con aderezo de lima limón

\$340

CRUDO DE ATÚN* 150 g

Con alcaparras tostadas y molienda de aceitunas Kalamata

\$350

CRUDO DE ROBALO* 120 g

Con cilantro, bulbo de hinojo, pimiento morrón rojo, pepino y manzana verde. Servido sobre hummus de aguacate

\$380

CARPACCIO DE PULPO* 110 g

Con aceituna Kalamata, aceite de guajillo y brote de arúgula

\$350

CARPACCIO DE RES* 110 g

Con tomates cherry, aderezo de anchoas, vinagreta de aceituna Kalamata y queso Graviera

\$520



ENSALADAS Y SOPA



ENSALADA GRIEGA

Receta tradicional de la casa

\$280

BETABEL GLASEADO 350 g

Betabel rojo glaseado con miel, romero y zaatar. Servido sobre jocoque de limón,pistache y avellana tostada

\$180

CREMA DE CALABAZA 200 ml

Con espuma de feta

\$180

FAKES

Sopa de lentejas y hortalizas asadas

\$240



PASTAS



PASTITSIO

Pasta bucatini con rib eye, gratinada con queso feta y jocoque

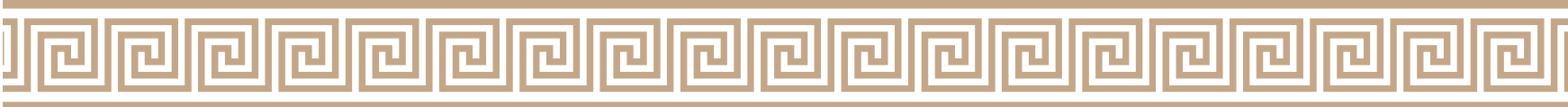
\$390

MAKARONIA 5 pzas

Ravioles rellenos de hongos y queso Graviera al vino tinto. Sobre salsa de champiñones, espárragos a la mantequilla, brotes de chícharo y espuma de queso feta

\$390

Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso. 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. ILIOS-190922





ILIOS' SEA MARKET



PRESENTAMOS UNA SELECCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS PREMIUM TRAÍDOS FRESCOS PARA TI.

ELIGE UNA DE LAS PREPARACIONES EN LAS QUE DESEES TU PLATILLO: ASADO EN LA PARRILLA DE CARBÓN, AL HORNO DE LEÑA Ó FRITO. PLAKI Ó SAL	
RUBIA	
HUACHINANGO	
ABADEJO	
ROBALO	
MERO	
BOQUINETE	
LENGUADO - <i>MAR MEDITERRÁNEO</i>	
BESUGO - <i>MAR MEDITERRÁNEO</i>	
PARGO	
VIEJA	PRECIO POR GRAMO
	PARRILLA DE CARBÓN, HORNO DE LEÑA Ó FRITO \$1.30
	PLAKI Ó SAL \$1.60
BRANZINO	
ROCKOT - <i>MAR MEDITERRÁNEO</i>	
LOBINA	PRECIO POR GRAMO
	PARRILLA DE CARBÓN, HORNO DE LEÑA Ó FRITO \$1.80
	PLAKI Ó SAL \$2.0

PINZA DE CANGREJO MORO	\$2	Por gramo
ALASKAN KING CRAB - <i>ALASKA</i>	\$9	Por gramo
OSTIONES COSTA ESTE	\$90	Por pieza
LANGOSTA CARIBEÑA	\$4.5	Por gramo
FILETE DE SALMÓN 280 g - <i>NORUEGA</i>	\$590	
FILETE DE PESCADO 280 g	\$480	
FILETE DE BRANZINO 280 g	\$920	

OCEAN PLATTER

Langosta 300 g, ostiones Costa Este 8 pzas, camarones gigantes
140 g tenazas de cangrejo moro 200 g.

Con mantequilla de limón, aderezo de de mostaza Dijon y salsa rasurada

\$2,200



LOS FUERTES



RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA 280 g	\$820
A la parrilla. Servido con acelgas y tomates cherry asados, eneldo, perejil y menta y aderezo Ilios	
LANGOSTINOS A LA PARRILLA 600 g	\$1,600
Parrillados y servidos con salsa de cherrys, flameada con licor de anís y pimientos rostizados	

KOTOPOULO KRASI 500 g - POLLO AL HORNO	\$480
Servido sobre salsa krasi. Acompañado de papas al romero y espárragos salteados	
HAMBURGUESA DE CORDERO 280 g	\$420
Servida con papas a la francesa	

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

Servido con acelgas salteadas y tomates cherry asados

FILETE DE RES - USDA PRIME 280 g	\$1,150
RIB EYE - USDA PRIME 400 g	\$1,300
COWBOY - BLACK ONYX 600 g	\$2,400
Este corte ha pasado por un proceso de WET AGE - maduración en húmedo - que incrementa al máximo su aroma, sabor, olor y textura	
Sazonado con sal de hierbas finas	

24 k PORTERHOUSE WAGYU A9 1 kg	\$7,900
Wagyu es una raza bovina de origen japonés distinguida por la producción de un intenso marmoleado que aporta sabor, jugosidad y ternera; además ser rica en omega 6 y 3 lo que la hace una de las carnes más selectas del mundo	
Sazonado con sal de hierbas finas. Acompañado de papas griegas	
Cubierto en oro de 24k	



COMPLEMENTOS



VEGETALES A LAS BRASAS	\$170
Ejotes, zanahoria baby, calabaza mini, tomate cherry, aceite de oliva, ajo y echalote	
PAPAS GRIEGAS	\$170
Papas gajo con orégano, sal, pimienta negra y aceite de oliva. Servidas con aderezo Ilios	

COLIFLOR SUMAC	\$210
Servida sobre cremoso de feta, con hojas de menta, zaatar, miel y tomillo	
ESPÁRRAGOS	\$220
Asados a la parrilla. Servidos con aderezo Ilios	



Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso. 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. ILIOS-190922



MIXOLOGÍA

BRIKI

\$280

Vodka Smirnoff® lavado con mantequilla
45 ml, Frangelico® 15 ml, café espresso y
jarabe de especias

DASOS

\$320

Tequila Don Julio Blanco® 45 ml, Ouzo® 15 ml,
jugo de sandía, jugo de pepino, jugo de
limón y jarabe natural

ICARO

\$300

Tanqueray London Dry Gin® 45 ml,
Campari® 30 ml, puré de fresa, jugo
de limón y cerveza de jengibre

TROPIKÓS

\$350

Buchanan's 18® 30 ml, Campari® 15 ml, puré
de mango, jugo de naranja, jarabe natural
y cerveza de jengibre

OFIUCO

\$280

Mezcal Unión® 45 ml y ponche de frutas

AQUILES

\$260

Vodka Smirnoff® 45 ml, shrub de mango, jugo
de piña, jugo de limón y jarabe natural

COCTELERÍA

APEROL SPRITZ

\$240

Aperol® 60 ml, agua mineral y Prosecco

MARGARITA

\$240

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

MARTINI ESPRESSO

\$240

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

MOJITO

\$160

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

NEGRONI

\$230

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

OLD FASHIONED

\$240

Bulleit Bourbon® 60 ml y amargo
de angostura

VESPER MARTINI

\$320

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

MOCKTAILS

HADES

\$85

Jugo de fresa, jugo de limón, jarabe de
especias, zarzamora, frambuesa y menta

POSEIDÓN

\$85

Infusión de menta, jugo de aloe,
jugo de limón, jarabe natural y eneldo

ZEUS

\$160

Jugo de piña, jugo de pepino, jugo de
naranja, Red Bull Tropical® y perejil

Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en pesos mexicanos. La propina no es obligatoria. ILIOSPDC140922



BEBIDAS

Limonada	\$50	355ml
Naranjada	\$50	355ml
Clamato	\$75	325ml
Refrescos	\$50	355ml
Jugos (Naranja, Manzana, Arandano, Piña)	\$55	300ml
Ginger Ale	\$50	355ml

ENERGETICOS

Red Bull Energy	\$95	250ml
Red Bull Sugar Free	\$95	250ml
Red Bull Tropical	\$95	250ml
Red Bull Watermelon	\$95	250ml

AGUA

NATURAL

Evian	\$140	750ml
Agua de Piedra	\$110	650ml
Fiji	\$65	330ml
Fiji	\$140	1000ml

GASIFICADA

Perrier	\$75	330ml
Perrier	\$135	750ml
Topo Chico	\$65	355ml

TÓNICA

Schweppes	\$50	296ml
Fever Tree	\$110	200ml

CERVEZA

Fix Hellas	\$260	330ml
Corona Extra	\$80	355ml
Victoria	\$80	355ml
Pacifico	\$90	355ml
Leon	\$80	355ml
Budweiser	\$90	355ml
Bud Light	\$90	355ml
Modelo Especial	\$90	355ml
Montejo	\$80	355ml
Negra Modelo	\$90	355ml
Corona Light	\$80	355ml
Stella Artois	\$90	330ml
Michelob	\$90	350ml
Tulum	\$120	355ml

EXTRAS

Ojo Rojo	\$30	150ml
----------	------	-------

Todos nuestros tragos servidos por copeo se sirven de 45 ml. El mezclar bebidas energizantes con destilados es responsabilidad del consumidor, deslindándose el establecimiento de la mezcla y consumo de los dos. Las botellas se sirven acompañadas de 5 mezcladores. Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.



TEQUILA

REPOSADO

	Copa	Botella	
Don Julio	\$260	\$3,550	700ml
Casamigos	\$300	\$4,550	750ml
1800 Reposado	\$205	\$2,900	700ml
Reserva De La Familia	\$355	\$5,400	750ml
Maestro Tequilero	\$220	\$3,250	750ml
Tradicional	\$175	\$2,500	695ml
Antiguo de Herradura	\$175	\$2,500	700ml
Herradura	\$220	\$3,200	700ml
Cazadores	\$195	\$2,800	700ml
Patrón	\$260	\$3,650	750ml
Clase Azul Ceramica	\$680	\$10,400	750ml

BLANCO

Don Julio	\$220	\$3,200	700ml
Casamigos	\$260	\$3,850	750ml
1800 Blanco	\$205	\$2,900	700ml
Reserva De La Familia Platino	\$300	\$4,450	750ml
Maestro Tequilero	\$220	\$3,250	700ml
Tradicional Plata	\$205	\$2,900	695ml
Volcán De Mi Tierra	\$355	\$5,400	750ml
Herradura	\$220	\$3,050	700ml
Herradura Plata	\$205	\$2,900	700ml
Casa Dragones Blanco	\$440	\$6,550	750ml
Casa Dragones Joven	\$1,100	\$16,750	750ml
Patrón Silver	\$260	\$3,650	750ml
Clase Azul Plata	\$460	\$7,100	750ml

AÑEJO

	Copa	Botella	
Don Julio 1942	\$760	\$11,650	750ml
Don Julio 1942 Última Reserva	\$2,020	\$29,400	750ml
Don Julio Real	\$1,360	\$20,700	750ml
Casamigos	\$300	\$4,450	750ml
1800 Añejo	\$260	\$3,400	700ml
Reserva De La Familia Extra Añejo	\$660	\$10,000	750ml
Maestro Tequilero	\$300	\$4,250	750ml
Herradura	\$280	\$4,250	750ml
Herradura Seleccion	\$1,040	\$15,700	750ml
Suprema Extra Añejo			
Patrón	\$280	\$4,250	750ml
Avion 44 Añejo	\$640	\$9,750	750ml
Maestro Dobel 50 Extra Añejo	\$1,900	\$27,350	750ml
Gran Patrón Piedra Extra Añejo	\$2,080	\$31,000	750ml
Gran Patrón Burdeos Añejo	\$2,180	\$32,050	750ml

Todos nuestros tragos servidos por copeo se sirven de 45 ml. El mezclar bebidas energizantes con destilados es responsabilidad del consumidor, deslindándose el establecimiento de la mezcla y consumo de los dos. Las botellas se sirven acompañadas de 5 mezcladores. Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.



CRISTALINO	Copa	Botella	
Don Julio 70 Añejo	\$380	\$5,450	700ml
Maestro Dobel Diamante	\$260	\$3,550	750ml
Maestro Dobel 50 Cristalino	\$760	\$11,650	750ml
Maestro Dobel Pavito	\$280	\$4,150	750ml
Maestro Dobel Humito	\$220	\$3,250	750ml
1800 Cristalino	\$260	\$3,550	750ml
Volcán de Mi Tierra	\$455	\$6,900	700ml
Herradura Ultra	\$300	\$4,250	750ml

VODKA

Ketel One	\$195	\$2,950	750ml
Ketel One Botanicals Cucumber & Mint	\$200	\$3,050	750ml
Ketel One Botanicals Peach & Orange	\$200	\$3,050	750ml
Ketel One Botanicals Grapefruit & Rose	\$200	\$3,050	750ml
Smirnoff	\$160	\$2,450	750ml
Smirnoff Tamarindo	\$195	\$2,950	750ml
Círoc	\$260	\$3,800	750ml
Stolichnaya	\$175	\$2,650	700ml
Belvedere Pure	\$280	\$4,050	700ml
Tito's	\$250	\$3,800	750ml
Grey Goose	\$250	\$3,800	750ml
Absolut Azul	\$170	\$2,600	750ml
Beluga Gold	\$1,580	\$24,100	750ml

MEZCAL

Unión Joven	\$205	\$3,100	750ml
Unión El Viejo	\$260	\$3,800	750ml
Pierde Almas Espadín Joven	\$320	\$4,800	750ml
Pierde Almas Joven Tobalá	\$430	\$6,550	750ml
400 Conejos Espadín Joven	\$210	\$3,200	750ml
400 Conejos Espadín Reposado	\$230	\$3,500	750ml
Creyente Espadín	\$230	\$3,500	750ml
Amarás Espadín Joven	\$245	\$3,700	750ml
Amarás Reposado	\$260	\$3,700	700ml
Amarás Cupreata	\$280	\$4,100	750ml
Montelobos Joven	\$280	\$4,250	750ml
Ojo de Tigre Espadín Tobalá	\$230	\$3,500	750ml
Las Garrafas Mono Azul	\$270	\$4,100	750ml
Las Garrafas Serpiente Rosada	\$560	\$8,600	750ml
Las Garrafas Xaguar	\$1,060	\$16,050	750ml
Divino Maguey Espadín	\$215	\$3,250	750ml
Divino Maguey Espadín	\$225	\$3,550	750ml
Tamarindo & Chiles			
Divino Maguey Tepeztate	\$595	\$9,050	750ml
Divino Maguey Tobalá con Piña	\$460	\$6,900	750ml
Doña Juana Hojas Mágicas	\$450	\$6,850	750ml

Todos nuestros tragos servidos por copeo se sirven de 45 ml. El mezclar bebidas energizantes con destilados es responsabilidad del consumidor, deslindándose el establecimiento de la mezcla y consumo de los dos. Las botellas se sirven acompañadas de 5 mezcladores. Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.



GIN

LONDON DRY	Copa	Botella	
Tanqueray	\$210	\$3,200	750ml
Tanqueray Ten	\$260	\$3,900	750ml
Tanqueray Rangpur	\$240	\$3,650	750ml
Tanqueray Sevilla	\$240	\$3,650	750ml
The London N° 1	\$260	\$3,850	700ml
Boodles	\$215	\$3,250	750ml
Boodles Rose	\$200	\$3,100	750ml
Boodles Mulberry	\$195	\$2,950	750ml
Beefeater	\$205	\$3,100	750ml
Beefeater 24	\$250	\$3,800	750ml
Bombay Sapphire	\$215	\$3,250	750ml
Star Of Bombay	\$240	\$3,550	750ml
Bulldog	\$205	\$3,100	750ml
Martin Miller's	\$270	\$4,100	750ml
Hendrick's	\$280	\$4,300	750ml
Monkey 47	\$540	\$5,700	500ml
Mom	\$230	\$3,300	750ml
Malfy Originale	\$250	\$3,550	700ml
Mare	\$300	\$4,200	700ml

WHISKY | BOURBON

SINGLE MALT			
Singleton 12	\$360	\$5,100	700ml
Macallan Triple Cask 12	\$400	\$5,650	700ml
Macallan 15	\$660	\$9,350	700ml
Macallan Rare Cask	\$1,580	\$22,450	700ml
Macallan Double Cask 12	\$440	\$6,150	700ml
Macallan Reflexion	\$7,130	\$108,400	700ml
Glenmorangie 10	\$300	\$4,600	750ml
Glenmorangie 18	\$920	\$14,100	700ml
Glenfiddich 12	\$300	\$4,600	750ml
Glenfiddich 15	\$440	\$6,700	750ml
Glenfiddich 18	\$620	\$9,500	750ml
Glenfiddich 21	\$1,200	\$18,150	750ml
Glen Grant	\$410	\$5,850	700ml

IRLANDÉS			
Jameson	\$205	\$3,100	750ml
Bushmills Black Bush	\$220	\$3,250	750ml
Bushmills 10	\$300	\$4,350	700ml

Todos nuestros tragos servidos por copeo se sirven de 45 ml. El mezclar bebidas energizantes con destilados es responsabilidad del consumidor, deslindándose el establecimiento de la mezcla y consumo de los dos. Las botellas se sirven acompañadas de 5 mezcladores. Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.



BOURBON & TENNESSEE

	Copa	Botella	
Bulleit	\$205	\$3,100	750ml
Maker's Mark	\$205	\$3,100	750ml
Jack Daniel's	\$195	\$2,800	700ml
Jack Daniel's Honey	\$205	\$2,900	700ml
Jack Daniel's Single Barrel	\$360	\$5,150	700ml
Woodford Reserve	\$260	\$3,750	700ml

BLENDED

Johnnie Walker Red Label	\$175	\$2,500	700ml
Johnnie Walker Black Label	\$260	\$4,000	750ml
Johnnie Walker Blue Label	\$1,120	\$16,900	750ml
Johnnie Walker Gold Label	\$360	\$5,350	750ml
Johnnie Walker Green Label	\$360	\$5,000	750ml
Johnnie Walker Platinum Label	\$500	\$7,650	750ml
Johnnie Walker King George Label	\$2,740	\$41,750	700ml
Johnnie Walker Double Black Label	\$300	\$4,600	750ml
Dewars 12	\$200	\$3,100	750ml
Dewars 18	\$420	\$6,400	750ml
Old Parr 12	\$220	\$3,250	750ml
Buchanan's 12	\$260	\$4,000	750ml
Buchanan's 15	\$320	\$4,950	750ml
Buchanan's 18	\$440	\$6,700	750ml
Buchanan's Master	\$300	\$4,600	750ml
Buchanan's Red Seal	\$960	\$14,550	750 ml
Chivas Regal 12	\$250	\$3,550	700ml
Chivas Regal 18	\$440	\$6,700	750ml

COGNAC | BRANDY

COGNAC

Hennessy VS	\$340	\$4,950	700ml
Hennessy VSOP	\$420	\$6,300	700ml
Hennessy XO	\$1,260	\$17,950	700ml
Hennessy Paradis	\$7,370	\$110,250	700ml
Rémy Martin Louis XIII	\$14,180	\$202,000	700ml

BRANDY

Torres 10	\$180	\$2,550	700ml
Torres 20	\$360	\$4,750	700ml
Terry Centenario	\$175	\$2,500	700ml
Terry 1900	\$180	\$2,500	700ml
Gran Duque de Alba	\$355	\$5,050	700ml
Cardenal de Mendoza	\$380	\$5,300	700ml
Gran Reserva			
Carlos I Solera Gran Reserva	\$340	\$4,800	700ml

Todos nuestros tragos servidos por copeo se sirven de 45 ml. El mezclar bebidas energizantes con destilados es responsabilidad del consumidor, deslindándose el establecimiento de la mezcla y consumo de los dos. Las botellas se sirven acompañadas de 5 mezcladores. Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso. ILIOS PDC 290822



RON

BLANCOS

	Copa	Botella	
Matusalem Platino	\$150	\$2,300	750ml
Bacardí Carta Blanca	\$175	\$2,650	750ml

AÑEJOS

Captain Morgan Spiced	\$150	\$2,150	700ml
Zacapa Ambar 12	\$220	\$3,100	750ml
Zacapa Centenario 23	\$300	\$4,450	750ml
Zacapa XO	\$660	\$10,100	750ml
Matusalem Clásico	\$170	\$2,600	750ml
Matusalem Gran Reserva 15	\$170	\$2,600	750ml
Matusalem Gran Reserva 18	\$220	\$3,250	750ml
Matusalem Gran Reserva 23	\$340	\$5,050	750ml
Appleton Estate Signature Blend	\$170	\$2,600	750ml
Bacardí	\$150	\$2,300	750ml
Bacardí 8 Años	\$195	\$2,950	700ml
Bacardí 10 Años	\$320	\$4,800	750ml
Bacardí Santa Teresa	\$360	\$5,400	750ml
Havana Club 7	\$170	\$2,400	750ml
Flor De Caña 7	\$170	\$2,600	750ml
Flor De Caña 12	\$240	\$3,650	750ml
Flor De Caña 18	\$290	\$4,400	750ml
Flor De Caña 20	\$680	\$10,350	750ml
Flor De Caña 25	\$880	\$13,400	700ml

Todos nuestros tragos servidos por copeo se sirven de 45 ml. El mezclar bebidas energizantes con destilados es responsabilidad del consumidor, deslindándose el establecimiento de la mezcla y consumo de los dos. Las botellas se sirven acompañadas de 5 mezcladores. Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.



LICOR | CREMA

GRIEGOS	Copa	Botella	
Katsaros Mastiha	\$275	\$4,360	700ml
Katsaros Jivaeri Ouzo	\$275	\$4,360	700ml
Metaxa	\$280	\$3,900	700ml

DULCES			
Baileys	\$170	\$2,400	750ml
Kahlúa	\$150	\$3,150	1000ml
Licor 43	\$200	\$2,800	750ml
Licor 43 Orochata	\$195	\$2,950	750ml
Frangelico	\$150	\$2,150	700ml
Amaretto Disaronno	\$195	\$2,800	700ml

ANISADOS			
Sambuca Vaccari	\$150	\$2,150	700ml
Sambuca Vaccari Nero	\$170	\$2,400	700ml
Chinchón Seco	\$170	\$3,550	1000ml
Chinchón Dulce	\$170	\$3,550	1000ml
Strega	\$240	\$3,750	750ml
Galliano	\$240	\$2,550	500ml
Chartreuse Verde	\$320	\$4,600	700ml
Chartreuse Amarillo	\$320	\$4,500	700ml

AMAROS			
Jägermeister	\$175	\$2,500	700ml
Fernet Branca de Hierbas	\$200	\$3,100	750ml
Peychaud's	\$195	\$2,950	750 ml

FORTIFICADOS			
Antica Formula	\$295	\$6,150	750ml
Tio Pepe	\$170	\$2,600	750ml
2PM	\$160	\$2,450	750ml

OPORTOS			
Ferreira Tawny	\$195	\$2,950	750ml
Ramos Pinto 10	\$340	\$5,100	750ml
Royal 10	\$300	\$4,600	750ml
Royal 20	\$400	\$6,150	750ml

Todos nuestros tragos servidos por copeo se sirven de 45 ml. El mezclar bebidas energizantes con destilados es responsabilidad del consumidor, deslindándose el establecimiento de la mezcla y consumo de los dos. Las botellas se sirven acompañadas de 5 mezcladores. Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso. ILIOS PDC 290822

