



MEZES



HUMMUS Garbanzo molido con ajo, tahini, comino y aceite de oliva. Acompañado con pan pita	\$190	DOLMATHES 5 pzas Hojas de parra encurtidas rellenas con arroz griego, calabaza italiana y aceitunas Kalamata	\$220
TZATZIKI Dip griego de jocoque, pepino y menta fresca	\$240	BABA GANOUSH Dip Mediterráneo de berenjena	\$220
TIROKAFTERIROJO Dip de queso feta chile morrón asado y aceite de oliva	\$190	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	IMAM BAYILDI 250 g - BERENJENA Berenjenas asadas rellenas de pasas, coliflor y almendras. Servido con espuma de feta y <i>ras el hanout</i>	\$220
QUESO SAGANAKI GRAVIERA 150 g Asado, acompañado de aceitunas Kalamata. Flameado con brandy	\$350	OKTAPODI STI SKARÁ 200 g - PULPO A LA PARRILLA Parrillado. Servido con pimientos rostizados, aderezo Ilios, alcaparrón, arúgula baby y limón amarillo	\$580
CRAB CAKES 2 pzas Servidos con mayonesa de tinta de calamar, berros y limón amarillo	\$420	SOUTZOUKAKIA 4 pzas - ALBÓNDIGAS GRIEGAS Albóndigas de res, servidas con salsa de pimiento rojo escalfados y jocoque de menta	\$290
SPANAKOTIROPITA 3 pzas Filo crujiente rellena de espinacas y queso feta	\$280	SOUVLAKI 200 g - BROCHETA DE RES A las brasas con especias mediterráneas y Demi-glace de cordero	\$360
ANKINARA 1 pza - ALCACHOFA PARRILLADA Alcachofas parrilladas, servidas con aderezo nóstimo	\$220	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
GYRITOS 2 pzas Pollo o cordero a elegir. Col, cebolla roja y papitas fritas. Acompañado de tzatziki	\$380	MEJILLONES ESCALIVADOS 250 g Con mantequilla, ajo, pimientos rostizados, vino blanco y yuzu	\$320
BROKOLO FOTIA 500 g Brócoli parrillado. Servido con jocoque, limón y almendra.	\$210		

FRÍOS

CRUDO DE SALMÓN* 150 g Preparado con aderezo de lima limón	\$340	CARPACCIO DE PULPO* 110 g Con aceituna Kalamata, aceite de guajillo y brote de arúgula	\$350
CRUDO DE ATÚN* 150 g Con alcaparras tostadas y molienda de aceitunas Kalamata	\$350	CARPACCIO DE RES* 110 g Con tomates cherry, aderezo de anchoas, vinagreta de aceituna Kalamata y queso Graviera	\$520
CRUDO DE ROBALO* 120 g Con cilantro, bulbo de hinojo, pimiento morrón rojo, pepino y manzana verde. Servido sobre hummus de aguacate	\$380		

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 Ravioles rellenos de hongo porcini, queso Graviera al vino tinto. Servidos sobre velouté de hongos, espárragos y tomates cherry	\$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-020822



