ILIOS®
GREEK ESTIATORIO

NYE 2025

Menú

PRIMER TIEMPO

(A ELEGIR)

ENSALADA GRIEGA

Con jitomate, pepino, cebolla morada, pimiento morrón, orégano, aceitunas kalamata con hueso y queso feta. Aliñada con aceite de oliva, vinagreta de orégano y ladolemono

CRUDO DE ATÚN ALETA AMARILLA *100 g*

Con chalotes, perejil, alcaparra frita, aceituna kalamata, aderezo lima limón y pita chips

PULPO PIPERI *200 g*

Pulpo frito y parrillado con pimientos rostizados, ladolemono, pesto de perejil, alcaparra frita, arúgula baby y limón amarillo

SEGUNDO TIEMPO

(A ELEGIR)

SPAGUETTI MERAKI

Salsa cremosa a base de queso mascarpone, hongos y trufa, tomates cherry al horno, espárragos y hongos rostizados. Con arúgula y queso parmesano

RACK DE CORDERO *280 g*

Parrillado. Sobre puré de papa griego con alcaparra, mizuna morada, brotes de chícharo, fondo de ternera y sal maldon

LUBINA RAYADA AL HORNO DE LEÑA *220 g*

Con alcaparra aceite de olivo griego, sobre estofado de alubia con hinojo, zanahoria, limón parrillado y arúgula

ARROZ MELOSO CON RIB EYE PRIME *180 g*

Con pimientos, echalote mantequilla y queso Grana Padano

TERCER TIEMPO

(A ELEGIR)

SOKOLATINA

Pastel de chocolate suave sin harina; servido con namelaka de chocolate, ajonjolí garapiñado, salsa de naranja y frambuesa

KATAIFI CHEESECAKE

Con salsa de frutos rojos y cassis

PRECIO POR PERSONA
$5,500 MXN

¡RESERVA AHORA!
998 321 7154

GRUPO ANDERSON'S® EST. 1963

La propina no es obligatoria | El peso indicado de las proteínas es previo a la cocción | El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA