

LA AZOTEA

MI CASA ES TU CASA

OAXACA:

En Maíz y Agave, celebramos la rica herencia cultural de Oaxaca, reflejada en cada plato y detalle decorativo de nuestro restaurante. Inspirados por los vibrantes colores, contrastes, texturas y las tradiciones profundas de Oaxaca, ofrecemos una auténtica experiencia mexicana que va más allá de la gastronomía, abriendo nuestras puertas y corazones para conectar con cada visitante en un nivel personal y significativo.

Comprometidos con el apoyo a nuestra comunidad, trabajamos de la mano con más de 100 familias artesanas oaxaqueñas. A través de la Fundación Don Antonio Rivera Venegas, nos dedicamos a fomentar el desarrollo sustentable de las comunidades indígenas, mejorando la educación y la economía local.

Cada experiencia en Maíz y Agave contribuye a estos esfuerzos, asegurando que los beneficios de nuestra labor culinaria se extiendan más allá de nuestras paredes.

Al visitar Maíz y Agave, no solo disfrutas de sabores excepcionales, sino que también participas activamente en un ciclo de crecimiento y oportunidad que enriquece y preserva la rica cultura de Oaxaca. Con cada plato servido, reafirmamos nuestro compromiso de transformar la apreciación de la comida en apoyo tangible para las generaciones futuras de nuestra comunidad global.

OAXACA:

At Maíz y Agave, we celebrate the rich cultural heritage of Oaxaca, reflected in every dish and decorative detail of our restaurant. Inspired by the vibrant colors, rich textures, and deep traditions of Oaxaca, we offer an authentic Mexican experience that goes beyond gastronomy, opening our doors and hearts to connect with each visitor on a personal and meaningful level.

Committed to supporting our community, we collaborate with over 100 artisan families from Oaxaca. Through the Don Antonio Rivera Venegas Foundation, we are dedicated to promoting sustainable development in indigenous communities, enhancing education, and improving local economies. Every experience at Maíz y Agave contributes to these efforts, ensuring that the benefits of our culinary work extend beyond our walls.

Visiting Maíz y Agave not only allows you to enjoy exceptional flavors but also actively participate in a cycle of growth and opportunity that enriches and preserves the rich culture of Oaxaca. With every dish served, we reaffirm our commitment to transforming appreciation for food into tangible support for future generations of our global community.

EMBRACE AND SAVOR THE AUTHENTIC MEXICAN EXPERIENCE

NUESTROS COCTELES

TOMA CHOCOLATE Y PAGA LO QUE DEBES \$18.00

TELA ZUMO \$18.00

NO SE APENE \$18.00

ELBA GINA DRINK \$18.00

TEPO ROCHO \$18.00

ROSAMEL CACHO \$18.00

MELO ROSA \$18.00

PACHIN GARSELA DRINK \$18.00

CALIENTA HUEVO \$18.00

MOJITO BOCHERO \$18.00

EL CHILE MECO \$18.00

MARGARITAS

MARGARITA CLÁSICA \$17.00

MARGARITA PEPINO FRESA \$17.00

MARGARITA AGUACATE \$17.00

MARGARITA JALAPEÑO MANGO \$17.00

MARGARITA TAMARINDO \$17.00

BLUEBERRY GINGER MARGARITA \$17.00

MARTINIS

LYCHEE MARTINI \$17.00

CHOCOLATE MARTINI \$17.00

BASIL CUCUMBER MARTINI \$17.00

ESPRESSO \$17.00

PORNO STAR MARTINI \$17.00

COSMOPOLITAN BOCHERO \$17.00

LOS CLÁSICOS

APEROL SPRITZ \$16.00

MOSCOW MULE \$17.00

SANGRÍA \$16.00

OLD FASHIONED \$17.00

MANHATTAN \$17.00

PALOMA \$17.00

MOJITO \$17.00

PIÑA COLADA \$17.00

CAIPIRIÑA \$17.00

NEGRONI \$17.00

TOM COLLINS \$17.00

GIN TONIC \$17.00

CUBA LIBRE \$17.00

AGUA RANCHERA \$17.00

MEXICAN WINES

WHITE WINE

CASA ARIZA (Chardonnay) \$13.00 | \$48.00

MONTE XANIC (Sauvignon Blanc) \$13.00 | \$48.00

CAZA ARIZA (Chenin Blanc) \$13.00 | \$48.00

TRASIEGO SELECCION DE BLANCAS (Blend) \$52.00

ROSE WINE

MONTE XANIC ROSE \$15.00 | \$55.00

PAOLONI DRY ROSE \$55.00

RED WINE

MONOGRAMA BLEND (Cabernet Merlot) \$15.00 | \$55.00

TERRA MADI (Malbec) \$13.00 | \$48.00

MONTE XANIC CABERNET \$14.00 | \$52.00

PAOLONI CABERNET \$52.00

MONTE XANIC SANTO TOMÁS ÚNICO \$125.00

MONTE XANIC GRAND RICARDO \$130.00

SPARKLING WINE

TERRA MADI BRUT \$13.00 | \$42.00

CHANDON BRUT ROSE \$13.00 | \$42.00

MOËT & CHANDON BRUT \$150.00

MOËT & CHANDON BRUT ROSE \$165.00

VEUVE CLICQUOT \$180.00

DOM PERIGNON BRUT \$600.00

MEXICAN SAKE

JUNMAI \$48.00

JUNMAI GINJO \$52.00

JUNMAI DAIGINJO \$58.00

MEXICAN BOTTLE BEERS

CORONA \$8.00
MODELO ESPECIAL \$8.00
MODELO NEGRO \$8.00
PACIFICO \$8.00
VICTORIA \$8.00
XX LAGER \$8.00
CIELITO LINDO IPA \$8.00
CHARRO (Pilsner) \$8.00
KAWAMA VICTORIA 32oz \$18.00

DRAFT BEERS

MODELO ESPECIAL LAGER \$8.00

BEER COCKTAILS

CHELADA \$9.00
MICHELADA \$11.00

NON-ALCOHOLIC BEER

CORONA \$6.00

MOCKTAILS \$12.00

Pear/Lime Mayawell

Pineapple/Mango Mayawell

Strawberry/Ginger Mayawell

Raspberry/Cucumber Mayawell

AGUAS FRESCAS \$6.00

Ask the server for seasonals fruit waters

NON-ALCOHOLIC DRINKS

MEXICAN COCA-COLA \$4.00
MEXICAN SPRITE \$4.00
DIET COKE \$4.00
NATURAL WATER \$7.00
SPARKLING WATER \$7.00
TOPO-CHICO \$4.00
JARRITO DE MANDARINA \$4.00
JARRITO DE MANGO \$4.00
JARRITO DE GUAYABA \$4.00

LAS COMIDAS

ENTRADAS

ESQUITE TRADICIONAL MEXICANO \$10.00

GUACAMOLE EN MOLCAJETE \$14.00 

Agregar: Chicharrón \$4.00 o Chapulines \$8.00

Add: Pork rinds \$4.00 or grasshoppers \$8.00

CEVICHE DE COCO /\$20.00 

INSECTOS

BOTANA OAXAQUEÑA \$26.00

CROQUETAS DE QUESILLO OAXAQUEÑO \$ 14.00

TACOS

En 'Maíz y Agave', cada tortilla hecha a mano es un acto de amor, moldeadas con maíz proveniente de Oaxaca, Tlaxcala, Yucatán y Estado de México. Blanco, oscuro, azul, y rojo, cada color narra la riqueza de nuestra tierra y tradición.

At 'Maíz y Agave', every handmade tortilla is an act of love, shaped from corn sourced from Oaxaca, Tlaxcala, Yucatán, and Estado de México. White, dark, blue, and red, each hue tells a story of our land's richness and tradition.

TRIO DE TACOS DE PORK BELLY \$24.00

TRIO DE TACOS DE COCHINITA PIBIL \$26.00

TRIO DE TACOS DE LANGOSTA AL PASTOR \$38.00



Chile picante / Spicy



Especialidad del Chef / Chef's special

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.*

PLATO FUERTE

ARRACHERA "CHURRASCO" A LA PARRILLA 12oz \$45.00

PRIME TOMAHAWK 32oz \$115.00

PULPO ZARANDEADO \$28.00

SALSAS

Salsa Roja de Molcajete

Salsa Verde Cruda

Salsa de Cacahuete

Salsa Borracha con Mezcal.

Salsa Macha

Salsa de Habanero



CAFÉ Y TÉ

Elija su café de Oaxaca, Veracruz, Chiapas

/ Choose your coffee from Oaxaca, Veracruz, Chiapas

ESPRESSO \$4.00

CORTADITO \$4.00

LATTE \$5.00

CAPUCCINO \$5.00

CHOCOLATE Oaxaqueño \$5.00

TÉ CALIENTE / HOT TEA \$5.00

CARAJILLO Espresso, Liquor 43 \$14.00

