

MI CASA ES TU CASA

OAXACA:

Nos inspiramos en tus colores, texturas, aromas y su gente.

Somos fieles y orgullosos a nuestros orígenes mexicanos, al lugar del que venimos y a toda su riqueza y variedad.

Nos llena de orgullo guiarte y explicarte todo lo que ofrecemos, porque queremos que vivas la experiencia del México más auténtico al máximo.

Cada parte de nuestra casa está llena de historias, platillos, objetos, personas, humor y experiencias de celebración para ti. Porque al abrir la puerta de nuestra casa, abrimos las puertas de nuestros corazones. Porque sólo así se puede ofrecer y vivir una experiencia que conecte persona a persona, que sea apasionada, respetuosa, cariñosa y entregada.

Sólo abriendo nuestro corazón a todos y cada uno de los invitados.

Cada plato fue hecho a mano por artesanos Oaxaqueños, en cada rincón verás una artesanía tradicional hecha por más de 100 familias. Maíz y Agave esta enfocado en apoyar la comunidad oaxaqueña y mostrar que esta tierra produce orgullo.

OAXACA:

We draw inspiration from your colors, textures, aromas, and your people. We are faithful and proud of our Mexican roots, to the place we come from, and to all its richness and variety.

It fills us with pride to guide you and explain everything we offer because we want you to fully experience the most authentic Mexico. Every part of our home is filled with stories, food, objects, people, humor, and celebratory experiences for you. Because when we open the door to our home, we open the doors of our hearts. Because only in this way can we offer and live an experience that connects person to person, that is passionate, respectful, affectionate, and devoted. Only by opening our hearts to each and every person.

Each dish was handmade by Oaxacan artisans. In every corner, you will see traditional crafts made by more than 100 families. Maiz y Agave is focused on supporting the Oaxacan community and showcasing that this land produces pride.

EMBRACE AND SAVOR THE AUTHENTIC
MEXICAN EXPERIENCE

ENTRADAS

ELOTITOS CRIOLLOS /\$14.00

Elotes baby a la parrilla con mantequilla de chiles mexicanos decorados con oro comestible. / Grilled baby corn with Mexican chili butter decorated with edible gold.

GUACAMOLE EN MOLCAJETE /\$14.00

Con aguacate, tomate, cilantro, cebolla morada, rábanos y totopos. / Guacamole with tomato, cilantro, red onion, radish, and tortilla chips.

AGREGAR: Langosta al pastor \$10.00/ Filete de res asado \$8.00 (8oz). / ADD:Lobster al pastor \$10.00 / Grilled beef filet \$8.00 (8oz)

PULPO ENAMORADO /\$21.00

Pulpo a la parrilla con cebolla morada, jalapeño, cilantro y mayonesa de ajo, acompañado con tostadas doradas. / Grilled octopus with red onion, jalapeño, cilantro, and garlic mayonnaise, accompanied by golden toasts.

TÁRTARA DE FILETE DE RES /\$32.00

Filete de res prime con mezcla de aceitunas, cebolla morada, alcaparras, mostaza, salsa inglesa y yema de huevo, acompañada con pan de ajo. / Prime beef filet with olive mixture, red onion, capers, mustard, worcestershire sauce, and egg yolk, accompanied by garlic bread.

AGUACHILE DE RIBEYE WAGYU /\$40.00

Aguachile de ribeye wagyu con base de chile chiltepín, jugo de limón, mezcla de salsas negras, cebolla morada, pepino y aguacate. / Wagyu ribeye aguachile with chiltepín chili base, lime juice, mixture of black sauces, red onion, cucumber, and avocado.

OSTIONES ROCKEFELLER 6/\$26.00, 12/\$48.00

Ostiones en salsa bechamel con espinaca, tocino, y gratinados con queso gouda. / Oysters in bechamel sauce with spinach, bacon, and gratin with gouda cheese.

CEVICHE DE PESCADO EN SALSA DE MARACUYÁ /\$28.00

Lubina en salsa de maracuyá preparada con chile serrano, cebolla, cilantro, miel de abeja, aceite de oliva y maracuyá, acompañado con pan de ajo. / Sea bass in passion fruit sauce prepared with serrano chili, onion, cilantro, honey, olive oil, and passion fruit, accompanied by garlic bread.

TAMAL DE PATO /\$???.00

Tamal de pato, marinado y asado con tradicional mole oaxaqueño de cacahuate. / Duck tamale, marinated and roasted with traditional oaxacan peanut mole.

 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.

TAMAL DE PULPO /\$???.00

Tamal relleno de pulpo barnizado en chiles, asado a la parrilla envuelto en hojas de plátano con tradicional mole coloradito. / Tamale filled with octopus glazed in chili, grilled and wrapped in banana leaves with traditional oaxacan red mole.

SOPAS Y CREMAS

CREMA DE JAIBA /\$12.00

Crema de jaiba con queso gouda, un toque picante y pan crujiente de ajo. / Crab cream with gouda cheese, chili , and crispy garlic bread.

SOPA AZTECA /\$12.00

Caldillo de tomate con especias, acompañado con tiras de tortilla, chicharrón, aguacate, queso fresco y crema mexicana. / Tomato broth with spices, accompanied by tortilla strips, pork crackling, avocado, fresh cheese, and mexican cream.

CALDO DE POLLO /\$12.00

Consomé de pollo acompañado con arroz a la mexicana, pollo deshebrado y verduras. / Chicken consommé accompanied by mexican rice, shredded chicken, and vegetables.

FIDEO SECO

Finos fideos con reducción de salsa de tomate, acompañado con aguacate, queso fresco, crema, chicharrón y un toque extra de salsa de tomate para bañarlo. / Noodles with a tomato sauce reduction, served with avocado, fresh cheese, cream, pork rinds, and an extra touch of tomato sauce to top it off.

ENSALADAS

ENSALADA DE LANGOSTA /\$32.00

Carne de langosta a la parrilla con granos de elote, zanahorias, chicharos y crema de ajo, sobre una canasta de queso parmesano. / Grilled lobster meat with corn kernels, carrots, peas, and garlic cream on a parmesan cheese basket.

COLIFLOR ROSTIZADA /\$22.00

Con pesto de epazote, cangrejo, almendra y pistacho fileteado y tostado. / With epazote pesto, crab, sliced and toasted almonds and pistachios.

ENSALADA DE PERA /\$18.00

Pera a la parrilla con queso azul, arándanos secos, miel, aceite de olivo, arrígula y crotones. / Grilled pear with blue cheese, dried cranberries, honey, olive oil, arugula, and croutons.

TACOS

TACOS DE CANGREJO CONCHA SUAVE /\$???.00

Con salsa asada de pasilla, brotes y alioli de ajo asado. / With roasted pasilla sauce, sprouts, and roasted garlic aioli.

TACOS DE LANGOSTA AL PASTOR /\$29.00

Taco de langosta marinada en adobo estilo al pastor con cebolla fileteada, cilantro y piña asada. / Lobster taco marinated in pastor style adobo with sliced onion, cilantro, and grilled pineapple

TACO DE FILETE DE RES PRIME /\$???.00

Tacos de filete con guacamole y cebolla cambray. / Prime filet tacos with guacamole and spring onion.

TACO DE CHILE POBLANO CON PULPO

1 tortilla de maíz, chile poblano relleno de pulpo a la parrilla con mantequilla de chiles mexicanos, queso gouda gratinado y aderezo de cilantro. / Corn tortilla, poblano pepper stuffed with grilled octopus, mexican peppers cream, melted Gouda cheese and cilantro dressing.

MARISCOS

FILETE DE PESCADO EN MOLE VERDE /\$50.00

Filete de Lubina cocinado a la plancha con mole verde y verduras acompañado con arroz a la mexicana. / Grilled sea bass fillet cooked in green mole and vegetables accompanied by mexican rice.

GARNACHAS ISTMEÑAS /\$48.00

Cinco mini tortillas con mezcla de camarón pulpo y pescado, acompañado con col encurtida, espolvoreadas con queso fresco y coronadas con caviar. / Five mini tortillas with shrimp, octopus, and fish mixture, accompanied by pickled cabbage, sprinkled with fresh cheese, and topped with caviar.

INSECTOS

GUACAMOLE CAMPESTRE /\$ M/P

Con tomate, cilantro, cebolla morada, rábano, gusanos de maguey, chapulines y totopos. / With guacamole, shredded oaxacan cheese, grasshoppers, maguey worms, and corn tortillas.

BOTANA OAXAQUEÑA /\$ M/P

Plato con guacamole, quesillo deshebrado oaxaqueño, chapulines y gusanos de maguey acompañado de tortillas de maíz. / Platter with guacamole, shredded oaxacan cheese, grasshoppers, maguey worms accompanied by corn tortillas.

PULPO ZARANDEADO /\$28.00

Pulpo a la parrilla con mezcla de chiles y ajo servido con arroz rojo a la mexicana y ensalada verde. / Grilled octopus with chili mixture and garlic served with mexican red rice and mixed greens.

CALDO DE PIEDRA /\$46.00

Sopa tradicional mexicana con lubina, pulpo y camarones, en caldo de tomate, cocinado al momento con piedras calientes. / Traditional mexican soup with sea bass, octopus, and in tomato broth, cooked at the moment with hot stones.

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

MOLE NEGRO /\$40.00



Costilla de res horneada y servida en mole negro con arroz rojo a la mexicana y tortillas de la casa. / Baked beef ribs served in black mole with mexican red rice and house tortillas.

MOLE ALMENDRADO CON PATO /\$36.00



Pechuga de pato a la sartén sobre mole almendrado a base de chile guajillo, frutos secos y almendras, servido con arroz a la mexicana. / Pan-seared duck breast over almond mole with guajillo chili, nuts, and almonds, served with mexican rice.

CHILE EN NOGADA /\$28.00



Chile poblano relleno de carne molida de res prime y fruta en una base de salsa blanca de nuez, granada y perejil. / Poblano chili stuffed with prime ground beef and fruit in a white walnut sauce, pomegranate, and parsley base.

CHAMORRO HORNEADO /\$32.00



Chamorro marinado en salsa de la casa y horneado, servido con puré de papa istmeño. / Shank marinated in house sauce and baked, served with isthmus mashed potatoes.

COLAS DE LANGOSTA EN SALSA OAXAQUEÑA /\$75.00

Colas de angosta a la parrilla con salsa de mantequilla, epazote, hoja santa, ajo y mezcal acompañado con puré de camote naranja. / Grilled lobster tails with butter sauce, epazote, hoja santa, garlic, and mezcal, served with orange mashed sweet potato.

CARNES PREMIUM

MIGNON PRIME

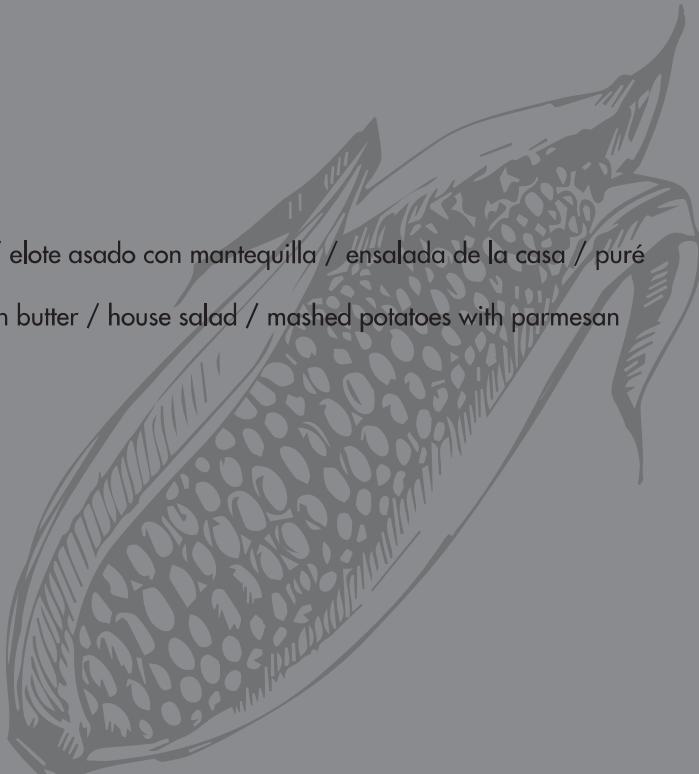
NEW YORK STEAK PRIME *75

FILETE TOMAHAWK PRIME*150

RIBEYE WAGYU

*2 Opciones de guarniciones: Espinacas a la crema con tocino / elote asado con mantequilla / ensalada de la casa / puré de papas con queso parmesano.

*2 Side Options: Creamed spinach with bacon / grilled corn with butter / house salad / mashed potatoes with parmesan cheese.



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

VEGETARIANO

CEVICHE DE GARBAÑO /\$18.00

Garbanzo, cebolla morada, cilantro, tomate, sal pimienta y jugo de limón acompañado con chips de camote.
/ Chickpea, red onion, cilantro, tomato, salt, pepper, and lime juice accompanied by sweet potato chips.

TOSTADAS DE CHENTA /\$18.00

Tostadas con guacamole, salteado de champiñones con ajo, perejil y chile guajillo. / Tostadas with guacamole, sautéed mushrooms with garlic, parsley, and guajillo chili.



POSTRE

HELADO DE ELOTE



Helado de elote con crumble de semillas y crocantes de hojas de maíz. / Corn ice cream with seed crumble and crispy corn leaves.

VOLCÁN DE CHOCOLATE OAXAQUEÑO



Volcán de chocolate acompañado con helado de cempasúchil y ceniza de maíz, decorado con oro comestible. / Chocolate volcano accompanied with marigold ice cream and corn ash, decorated with edible gold.

PASTEL DE TRES LECHES



Tradicional pastel mexicano de tres leches, con espuma de cacao. / Traditional mexican three milks cake, with red fruits and cocoa foam.

FLAN DE ROMERO

Cremoso flan de romero acompañado con frutos rojos y azúcar caramelizada, bañado en oro comestible. / Creamy rosemary flan accompanied with red fruits and caramelized sugar, bathed in edible gold.



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.

