

LA AZOTEA

MI CASA ES TU CASA

OAXACA:

Nos inspiramos en tus colores, texturas, aromas
y tu 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 está 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. When we open the doors to our home, we open the doors of our hearts. Only in this way can we offer and live an experience that connects person to person, passionately, respectfully, affectionate, and devoted. Only by opening our hearts to each and every person.

Each plate 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**

NUESTROS COCTELES

TOMA CHOCOLATE Y PAGA LO QUE DEBES /\$18.00

TELA ZUMO /\$18.00

NO SE APENE /\$18.00

COOL EROS DRINK /\$18.00

ELBA GINA DRINK /\$18.00

MAMA LONG DRINK /\$18.00

TEPO ROCHO /\$18.00

ROSAMEL CACHO /\$18.00

EXTRACTO DE MI PALO JOVEN /\$18.00

MOHAMED LABARA /\$18.00

MELO ROSA /\$18.00

PACHIN GARSOLA DRINK /\$18.00

CALIENTA HUEVO /\$18.00

MOJITO BOCHERO /\$18.00

MARGARITAS

MARGARITA CLÁSICA /\$17.00

MARGARITA PEPINO FRESA /\$17.00

MARGARITA LA CHINGONA /\$17.00

MARGARITA AGUACATE /\$17.00

MARGARITA JALAPEÑO MANGO /\$17.00

ZAPOTeca /\$17.00

BLUEBERRY GINGER MARGARITA /\$17.00

AGUAS LOCAS

CHINGOROLO /\$14.00

RELAJA LA RAYA Y DISFRUTA LA FRUTA /\$14.00

AGUAS LOCAS

CHINGOROLO /\$15.00

RELAJA LA RAJA Y DISFRUTA LA FRUTA /\$15

CONCHA RANCIA /\$15.00

CUBAMEX /\$15.00

CUBAMEX 2 /\$15.00

MARTINIS

MEXICAN MARTINI /\$17.00

LYCHEE MARTINI /\$17.00

CHOCOLAT MARTINI /\$17.00

BASIL CUCUMBER MARTINI /\$17.00

ESPRESSO /\$17.00

PORNO STAR MARTINI /\$17.00

COSMOPOLITAN BOCHERO /\$17.00

LOS CLÁSICOS

OLD FASHIONED /\$17.00

MANHATTAN /\$17.00

PALOMA /\$17.00

MOJITO /\$17.00

PIÑA COLADA /\$17.00

CAIPIRÍÑA /\$17.00

NEGRONI /\$17.00

TOM COLLINS /\$17.00

GIN TONIC /\$17.00

CUBA LIBRE /\$17.00

APEROL SPRITZ /\$16.00

MOSCOW MULE /\$17.00

SANGRÍA /\$16.00



WINE

WHITE WINE

Casa Ariza (Chardonnay) /\$13.00 | \$48.00
 Terra Madi (Sauvignon Blanc) /\$13.00 | \$48.00
 Caza Ariza (Chenin Blanc) /\$13.00 | \$48.00
 Viresa (Chardonnay) /\$14.00 | \$48.00

ROSE WINE

Casa Jipi (Barbera) /\$13.00 | \$48.00

RED WINE

Terra Madi (Malbec) /\$13.00 | \$48.00
 Monograma (Blend) /\$15.00 | \$52.00
 Cavas Valmar (Blend) /\$15.00 | \$52.00
 Casa Ariza (Cabernet Sauvignon) /\$17.00 | \$60.00
 Casa Jipi (Nebbiolo) /\$15.00 | \$55.00

SPARKLING WINE

Terra Madi (Sparkling) /\$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 BEERS

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

DRAFT BEERS

MODELO ESPECIAL LAGER (Draft) /\$8.00

BEER COCKTAILS

CHELADA /\$9.00
 MICHELADA /\$11.00

NON-ALCOHOLIC BEER

CORONA (Bot, 00) /\$6.00

MOCKTAILS /\$12.00

Pear/Lime Mayawell

Pineapple/Mango Mayawell

Strawberry/Ginger Mayawell

Raspberry/Cucumber Mayawell

AGUAS FRESCAS

*SEASONAL AGUAS FRESCAS

*AGUAS FRESCAS POR TEMPORADA

NONE-ALCOHOLIC DRINKS

MEXICAN COCA COLA /\$4.00
 MEXICAN SPRITE/\$4.00
 MEXICAN COCA CERO /\$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

GUACAMOLE EN MOLCAJETE /\$14.00

Aguacate, tomate, cilantro, cebolla morada, rábano, totopos.
Opción para agregar: Chapulines o Chicharrón.

Avocado, tomato, cilantro, red onion, radish, tortilla chips.
Option to add: Pork rinds or grasshoppers.

ESQUITE TRADICIONAL MEXICANO /\$10.00

Granos de elote, epazote, limón, mayonesa, queso Cotija,
sal de gusano Metchi.

Corn kernels, epazote, lime, mayonnaise, Cotija cheese,
Metchi worm salt.

CEVICHE DE COCO /\$20.00

Callo de hacha, crema de coco, cilantro, mango, chile
jalapeño, jugo de limón, cebolla morada.

Bay scallops, coconut cream, cilantro, mango, jalapeño
chili, lime juice, red onion.

CEVICHE DE LUBINA EN SALSA DE MARACUYÁ

/\$28.00 

Lubina, salsa de maracuyá, chile serrano, cebolla, cilantro,
miel de abeja, aceite de oliva, maracuyá, pan de ajo.

Sea bass, passion fruit sauce, serrano chili, onion, cilantro,

honey, olive oil, passion fruit, garlic bread.

INSECTOS

BOTANA OAXAQUEÑA /\$ M/P

Guacamole, quesillo oaxaqueño, chapulines, gusanos de
maguey, tortillas de maíz.

Guacamole, shredded Oaxacan cheese, grasshoppers,
maguey worms, corn tortillas.

CROQUETAS DE QUESILLO OAXAQUEÑO /\$ M/P

Croqueta de quesillo, chapulines, mole negro.

Quesillo croquettes, grasshoppers, black mole.

TACOS

TRES TACOS DE LANGOSTA AL PASTOR /\$28.00

Langosta marinada en adobo al pastor, cebolla, cilantro,
piña asada.

Lobster marinated in al pastor adobo, onion, cilantro,
grilled pineapple.

TRIO DE TACOS DE COCHINITA PIBIL /\$26.00

Tacos de cerdo marinado en adobo de achiote, cebolla
morada, frijoles, tortillas de maíz.

Pork tacos marinated in annatto adobo, red onion, beans,
corn tortillas.

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.



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.

CAFÉ Y TÉ

Elija su café de Oaxaca, Veracruz, Chiapas
/ Choose your coffee from Oaxaca, Veracruz, Chiapas

CARAJILLO / \$14.00

Espresso, Liquor 43

ESPRESSO / \$4.00

CORTADITO / \$4.00

LATTE / \$5.00

CAPUCCINO / \$5.00

CAFÉ DE OLLA / \$4.00

CHOCOLATE Oaxaqueño / \$5.00

TÉ CALIENTE / HOT TEA / \$5.00

Jamaica, Jenjibre, Poleo, Negro, Manzanilla, Anís,
Canela, Limón, Menta. / Hibiscus, Ginger, Poleo, Black,
Chamomile, Anise, Cinnamon, Lime, Mint.

SALSAS

Salsa Roja de Molcajete



Salsa Verde de Molcajete



Salsa Verde Cruda



Salsa de Cacahuate



Salsa Borracha con Mezcal.



Salsa Macha



Salsa de Habanero



LA HORA FELIZ

LA TERRAZA

GUACAMOLE EN MOLCAJETE / \$4.00

Aguacate, tomate, cilantro, cebolla morada, rábano, totopos.
Avocado, tomato, cilantro, red onion, radish, tortilla chips.

DUO TACOS DE LANGOSTA AL PASTOR / \$9.00

Langosta marinada en adobo al pastor, cebolla fileteada, cilantro, piña asada.
Lobster tacos in pastor-style adobo, sliced onion, cilantro, grilled pineapple.

DUO DE TACOS DE COCHINITA PIBIL / \$9.00

Tacos de cerdo en adobo de achiote, curtido de cebolla morada, frijoles,
tortillas de la casa.

Pork tacos in annatto adobo, pickled red onion, beans, house tortillas.

CEVICHE DE COCO / \$9.00

Callo de hacha, crema de coco, cilantro, mango, chile jalapeño, jugo de limón,
cebolla morada.

Scallop ceviche with coconut cream, cilantro, mango, jalapeño chili, lime juice,
red onion.

PULPO ENAMORADO / \$10.00

Pulpo a la parrilla, cebolla morada, jalapeño, cilantro, mayonesa de
ajo, tostadas doradas.

Grilled octopus with red onion, jalapeño, cilantro, garlic mayonnaise,
served with golden toasts.

CROQUETAS DE QUESILLO OAXAQUEÑO / \$ M. P.

Croqueta de queso, chapulines, mole negro.

Oaxacan cheese croquette with grasshoppers and black mole.



Especialidad del Chef / Chef's special

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

COCKTAILS /\$10.00

MARGARITA CLÁSICA

PALOMA OAXAQUEÑA

MARGARITA DE TAMARINDO

MARGARITA DE MARACUYA

BEERS /\$5.00

Modelo Especial

Corona Extra

Pacífico

Victoria

TEQUILA/MEZCAL SHOTS /\$7.00

Tequila Jose Cuervo Tradicional

Mezcal Recuerdo



Especialidad del Chef / Chef's special

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