

# 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**

**CHINGOROLO /\$15.00**

**RELAJA LA RAJA Y DISFRUTA LA FRUTA /\$15**

**CONCHA RANCIA /\$15.00**

**CUBAMEX /\$15.00**

**CUBAMEX 2 /\$15.00**

## **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

\*COME ON ADVENTURE AND TRY OUR ROTATING AGUAS LOCAS

\*AVVENTURATE Y PRUEBA NUESTRAS DIFERENTES AGUAS LOCAS

## 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

**CAIPIRÍNA** /\$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.

Opción para agregar: Chapulines o Chicharrón.

Avocado, tomato, cilantro.

Option to add: Pork rinds or grasshoppers.

### ESQUITE TRADICIONAL MEXICANO /\$10.00

Granos de elote.

Corn kernels.

### CEVICHE DE COCO /\$20.00

Callo de hacha, crema de coco.

Bay scallops, coconut cream.

### CEVICHE DE LUBINA EN SALSA DE MARACUYÁ

#### /\$28.00

Lubina, salsa de maracuyá, chile serrano.

Sea bass, passion fruit sauce, serrano chili.

## INSECTOS

### BOTANA OAXAQUEÑA /\$ M/P

Guacamole, quesillo oaxaqueño, chapulines.

Guacamole, shredded Oaxacan cheese, grasshoppers.

### 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.

Lobster marinated in al pastor adobo.

### TRIO DE TACOS DE COCHINITA PIBIL /\$26.00

Tacos de cerdo marinado en adobo de achiote.

Pork tacos marinated in annatto adobo.

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, totopos.

Avocado, tomato, tortilla chips.

## **DUO TACOS DE LANGOSTA AL PASTOR /\$9.00**

Langosta marinada en adobo al pastor.

Lobster tacos in pastor-style adobo.

## **DUO DE TACOS DE COCHINITA PIBIL / \$9.00**

Tacos de cerdo en adobo de achiote.

Pork tacos in annatto adobo.

## **CEVICHE DE COCO /\$9.00**

Callo de hacha, crema de coco.

Scallop ceviche with coconut cream.

## **PULPO ENAMORADO /\$10.00**

Pulpo a la parrilla, cebolla morada.

Grilled octopus with red onion.

## **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.