

# 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 veras 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

## ESQUITE TRADICIONAL MEXICANO /\$10.00

Granos de elote hervidos con epazote, acompañados de limón, mayonesa, queso cotija y sal de gusano Metchi. / Boiled corn kernels with epazote, accompanied by lime, mayonnaise, cotija cheese, and Metchi worm salt.

## GUACAMOLE MEXICANO EN MOLCAJETE /\$14.00

Con aguacate, tomate, cilantro, cebolla morada, rábano y topos. / With tomato, cilantro, red onion, radish, and tortilla chips. CON CHICHARRÓN /\$4.00

## TOSTADAS DIVORCIADAS /\$14.00

Tostadas con pollo deshebrado, frijoles refritos, lechuga, aguacate, crema mexicana y queso fresco. / Tostadas with shredded chicken, refried beans/lettuce, avocado, Mexican cream, and fresh cheese.

## QUESADILLAS DE TINGA DE POLLO /\$14.00

Tortilla con pollo deshebrado, cebolla y salsa de chipotle. / Tortilla with shredded chicken, onion, and chipotle sauce.

## TRÍO DE QUESADILLAS /\$16.00

Con mezcla de champiñones y hoja santa / flor de calabaza con quesillo / huitlacoche con epazote. / With mushroom and hoja santa mixture / squash blossom with Oaxaca cheese / huitlacoche with epazote.

## TETELAS DE COCHINITA PIBIL /\$14.00

Mini tortillas triangulares rellenas de frijol refrito, cochinita pibil y cebolla morada. / Mini triangular tortillas stuffed with refried beans, cochinita pibil, and red onion.

## TAMAL DE MOLE NEGRO /\$12.00

Tamal relleno de pollo deshebrado envuelto en hoja de plátano, bañado en mole negro. / Tamale filled with shredded chicken wrapped in banana leaf, bathed in black mole.

## TAMAL DE LECHÓN /\$12.00

Tamal de lechón marinado y asado con tradicional mole oaxaqueño de cacahuete. / Marinated and roasted suckling pig tamale with traditional Oaxacan peanut mole.

# SOPAS

## SOPA DE FRIJOL /\$8.00

Frijol molido con hierbas y chile seco, acompañado con tiras de tortilla frita y aguacate. / Ground beans with herbs and dried chili, accompanied by strips of fried tortilla and avocado.

## POZOLE ROJO DE POLLO /\$12.00

Caldo tradicional mexicano rojo con maíz, acompañado de chicharrón de puerco, chile jalapeño relleno de queso y un taco dorado. / Traditional Mexican red broth with corn, accompanied by pork cracklings, jalapeño stuffed with cheese, and a crispy taco.

## CALDO DE POLLO /\$10.00

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

# ENSALADAS

## ENSALADA DE JITOMATE RIÑÓN /\$14.00

Jitomate con semilla de calabaza tostadas, berros, queso cotija y vinagreta de balsámico. / Heirloom tomato with toasted pumpkin seeds, watercress, cotija cheese, and balsamic glaze.

## ENSALADA CESAR /\$14.00

Lechuga romana, crotones, queso parmesano y aderezo Cesar tradicional. / Romaine lettuce, croutons, parmesan cheese, and house made Caesar dressing.

## ENSALADA DE BETABEL /\$14.00

Remolacha horneada con espuma de queso de cabra, nuez, arúgula, vinagreta de balsámico y miel de agave. / Baked beet with goat cheese foam, walnut, arugula, balsamic vinaigrette, and agave syrup.

### AGREGAR/ADD:

CAMARÓN \$10.00 / POLLO \$8.00 (8oz)

SHRIMP \$10.00 / CHICKEN \$8.00 (8oz)



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.

## TACOS

### DUO DE TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA CALIFORNIA /\$21.00

Dorado rebosado, sobre tortilla de harina, repollo, aderezo de chipotle, aguacate y ajonjolí. / Breaded dorado, on flour tortilla, cabbage, chipotle dressing, avocado, and sesame seeds.

### TRÍO DE TACOS DE BIRRIA /\$21.00

Birria de res en tres tortillas de maíz, limón, cilantro y cebolla, acompañado con consomé y salsa verde. / Beef birria in three corn tortillas, lime, cilantro, and onion, accompanied by consommé and green salsa.

### TRÍO DE TACOS DE PULPO /\$18.00

Tres tacos de pulpo a la parrilla preparado con mantequilla de chiles mexicanos, cremoso de aguacate y brotes. / Three grilled octopus tacos prepared with Mexican chili butter, creamy avocado, and sprouts.

### TRÍO DE TACOS DE CARNE ASADA /\$24.00

Filete de res a la parrilla sobre tortillas de maíz con guacamole y cebolla cambray asada. / Filet of beef on the grill over corn tortillas with guacamole and onion. / Filet of beef on the grill over corn tortillas with guacamole and onion.

## MARISCOS

### CEVICHE ACAPULQUEÑO DE CAMARÓN /\$19.00

Camarones hervidos y marinados en limón y jugo de naranja con salsa de tomate, cebolla y aceitunas. / Boiled shrimp marinated in lime and orange juice with tomato sauce, onion, and olives.

### CEVICHE EN SALSA NEGRA /\$19.00



Ceviche de Dorado en tinta de calamar con manzana verde, cacahuates, cilantro y cebolla morada. / Dorado ceviche in squid ink with green apple, peanuts, cilantro, and red onion.

### AGUACHILE DE CAMARÓN /\$18.00



Camarones bañados en salsa de aguachile, con mango, cilantro criollo, pepino, cebolla morada y chile serrano. / Shrimp bathed in aguachile sauce, with mango, cilantro, cucumber, red onion, and serrano chili.

## INSECTOS

### TOSTADA VISCOSA PERO SABROSA /\$ M/P

Una Tostada grande con asiento, frijoles refritos, brotes, aguacate, queso oaxaqueño, tomate cherry, chapulines y gusano de maguey. / A large tostada with beans, refried beans, sprouts, avocado, Oaxaca cheese, cherry tomato, grasshoppers, and maguey worm.

### MEMELITAS DE INSECTOS /\$ M/P

Tres tortillas de maíz ligeramente gruesas con asiento de puerco, frijoles refritos, queso fresco, chapulines, gusanos de maguey y salsa molcajete. / Three slightly thick corn tortillas with pork rind, refried beans, fresh cheese, grasshoppers, maguey worms, and molcajete sauce.

### GUACAMOLE CAMPESTRE /\$ M/P

Aguacate, cilantro, jitomate, cebolla, rábanos frescos, totopos, chapulines y gusanos de maguey. / Avocado, cilantro, tomato, onion, fresh radishes, tortilla chips, grasshoppers, and maguey worms.

### CAMARONES AL COCO /\$19.00

Camarones empanizados con coco en salsa de mango picante acompañado con arroz a la mexicana y ensalada verde. / Coconut breaded shrimp in spicy mango sauce, accompanied by Mexican rice and green salad.



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 /\$24.00

Pierna y muslo de pollo acompañado con arroz rojo a la mexicana y plátano maduro frito. / Chicken leg and thigh accompanied by mexican red rice and fried ripe plantain.

## PESCADO A LA VERACRUZANA /\$26.00

Filete de dorado preparado con cebolla, tomate, chile güero, alcaparras y aceitunas, acompañado con arroz rojo a la mexicana y plátano macho. / Dorado filet prepared with onion, tomato, güero chili, capers, and olives, accompanied by mexican red rice and plantain.

## COCHINITA PIBIL /\$22.00

Cerdo marinado en adobo de achiote con curtido de cebolla morada, frijoles y tortillas de la casa. / Pork marinated in achiote adobo with pickled red onion, beans, and house tortillas.

## ARRACHERA A LA PARRILLA /\$34.00

Arrachera (churrasco) marinada a la parrilla con verduras, elotes y frijoles refritos acompañado con tortillas. / Grilled marinated skirt steak with vegetables, corn, and refried beans accompanied by tortillas.

## TLAYUDA TÍPICA OAXAQUEÑA CON CARNE /\$28.00

Tortilla grande de maíz con asiento, frijol refrito, lechuga, quesillo oaxaqueño, rábano fresco, aguacate, tomate y arrachera picada. / Large corn tortilla with beans, lettuce, Oaxaca cheese, fresh radish, avocado, tomato, and minced skirt steak.

## BIHUI HORNEADO /\$18.00

Panza de cerdo marinada y horneada acompañado con salsa de chapulín y salteado de verduras. / Marinated and baked pork belly accompanied by grasshopper sauce and sautéed vegetables.

## VEGETARIANO

### DÚO DE TOSTADAS DE JAMAICA /\$14.00

Flor de jamaica hervida y salteada con cebolla, ajo, tomatillo verde, espolvoreado con queso de soya y poro frito. / Boiled and sautéed hibiscus flower with onion, garlic, green tomatillo, sprinkled with soy cheese and fried leek.

### TACOS DE SANDÍA ASADA /\$14.00

Trozos de sandía sin semilla marinada en salsa de la casa y asada a la parrilla, acompañados con cremoso de aguacate y brotes. / Seedless watermelon pieces marinated in house sauce and grilled, accompanied by avocado cream and sprouts.



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.

# POSTRES

## CROQUETAS CREMOSAS DE ARROZ CON LECHE

/ \$10.00

Esferas de arroz fritas bañadas en mezcla de tres leches.  
/ Fried rice spheres bathed in a mixture of three milks.

## PASTEL CREMOSO DE MAMEY / \$10.00 🍌

Chesse cake de mamey con crema batida de mezcal  
/ Mamey cheese cake with mezcal whipped cream.

## CHURROS MEXICANOS / \$9.00

Churros con salsa de chocolate oaxaqueño, leche condensada y rompopo. / Churros with oaxacan chocolate sauce, condensed milk, and rompopo.

## TAMAL DE ELOTE / \$8.00 🍌

Calientito tamal de maíz tierno, canela, mantequilla y leche, acompañado con crema mexicana y queso fresco.  
/ Warm tender corn tamale, cinnamon, butter, and milk, accompanied by mexican cream and fresh cheese.



