



# LOS BALCONES

# 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 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. 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

# ENTRADAS

## 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)

## TÁRTARA DE FILETE DE RES /\$32.00

Filete de res prime con mezcla de aceitunas, cebolla morada, alcachofas, 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 LUBINA 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 /\$22.00

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

# ENSALADAS

## ENSALADA DE PERA /\$18.00

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

## ENSALADA CESAR /\$14.00

Lechuga romana, crotones, queso parmesano y aderezo cesar tradicional. / Heart romaine lettuce, croutons, parmesan cheese, and house made caesar dressing.

## ENSALADA DE JITOMATE RIÑÓN /\$14.00

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



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

## TRES TACOS DE FILETE DE RES PRIME /\$28.00

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

## TRES TACOS DE LANGOSTA AL PASTOR /\$28.00

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

## TACO DE CHILE POBLANO CON PULPO /\$28.00

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

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.

# INSECTOS

## GUACAMOLE CAMPESTRE /\$ M/P

Con tomate, cilantro, cebolla morada, rábano, gusanos de  
maguey, chapulines y totopos. / With guacamole,  
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.



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.

## CHILE EN NOGADA /\$28.00



Chile poblano relleno de carne molida de res prime, platano macho, manzana, pera y papaya cristalizada en una base de salsa blanca de nuez, granada y perejil. / Poblano chile stuffed with prime ground beef, plantain, apple, pear and crystallized papaya in a base of white walnut, pomegranate and parsley sauce.

## CHAMORRO HORNEADO /\$32.00



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

## VEGETARIANO

### CEVICHE DE GARBANZO /\$18.00

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

## CARNES PREMIUM

### PRIME FILET MIGNON 6oz /\$42.00 10oz /\$55.00

### PRIME NEW YORK STEAK 12oz /\$45.00

### PRIME TOMAHAWK 32oz /\$115.00

### WAGYU RIBEYE 8oz /\$58.00

\*3 Opciones de guarniciones: Espinacas a la crema con tocino /Ensalada de la casa con green mix / Puré de papas con aceite de trufas.

\*3 Side Options: Creamed spinach with bacon / Grilled corn with butter / House salad with green mix / Mashed potatoes with truffle oil.

## SALSAS

### Salsa Roja de Molcajete



### Salsa Verde de Molcajete



### Salsa Verde Cruda



### Salsa de Cacahuate



### Salsa Borracha con Mezcal.



### Salsa Macha

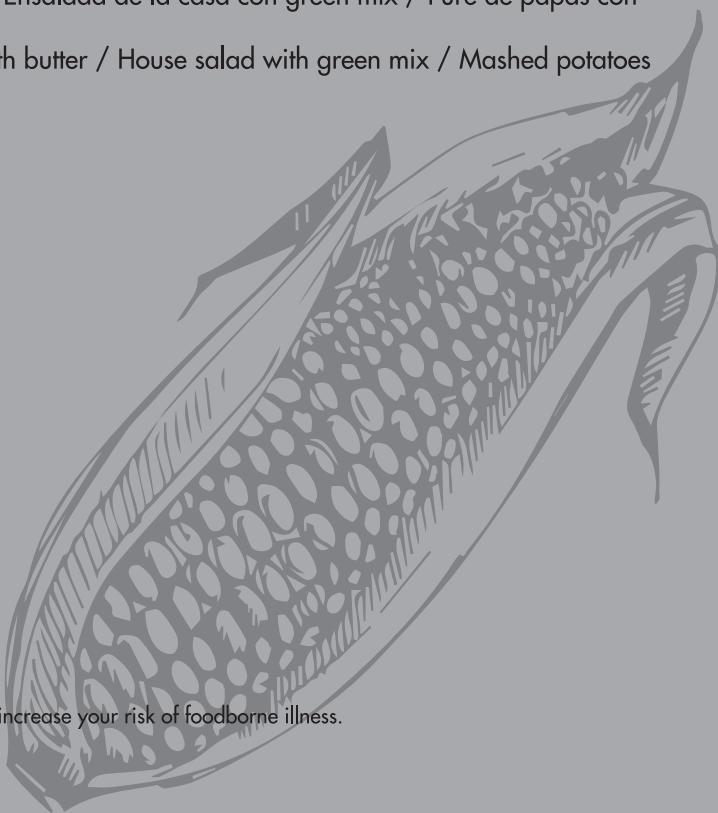


### Salsa de Habanero

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.



# MARISCOS

## FILETE DE LUBINA 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 filet cooked in green mole and vegetables accompanied by mexican rice.

## 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 shrimp in tomato broth, cooked table side with hot stones.

## 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.

## COLA DE LANGOSTA EN SALSA OAXAQUEÑA

12oz / \$75.00

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

 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.





# COOL EROS BAR

# 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.

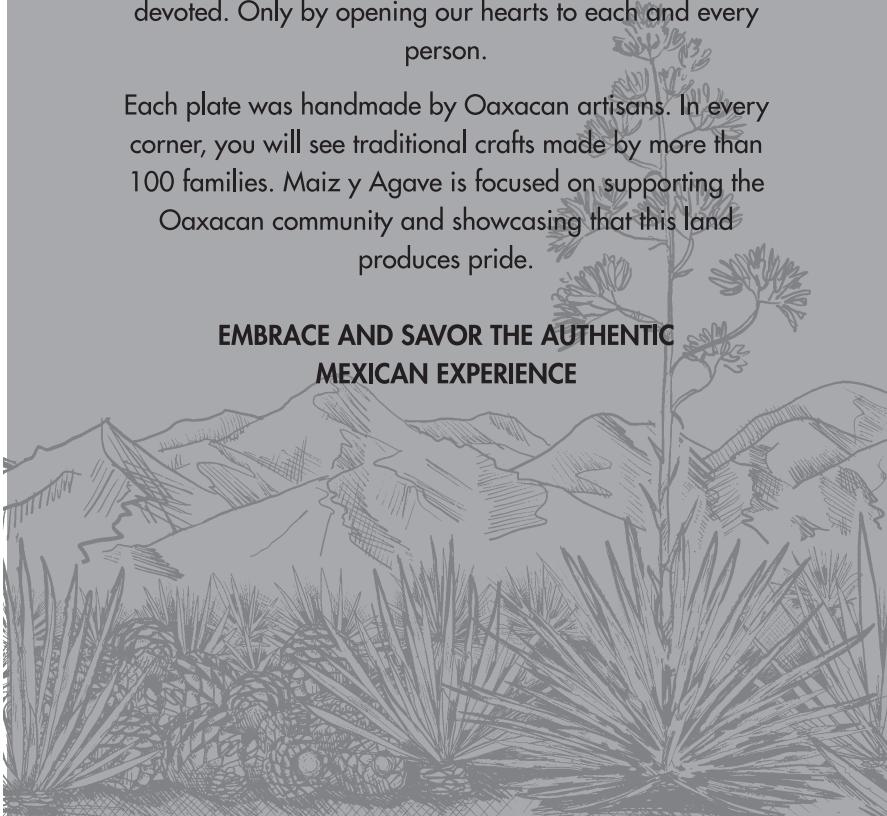
## OAXACA:

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 TRAGOS

## TOMA CHOCOLATE Y PAGA LO QUE DEBES /\$18.00

Mezcal Señorío Añejo, Yellow Chartreuse, Cacao Cream, Chocolate Bitters.

## RATÓN VAQUERO /\$18.00

Tequila Patrón Silver, Ancho Reyes, Xtambetun, Chile Meco, Pineapple Juice, Lime Juice.

## TACÓN DE MADRE /\$18.00

Nolet Gin, Lillet Blanc, Cacao Cream, Lime Juice, Chocolate Bitters.

## AQUILES BAESTA /\$18.00

Tequila Patrón Silver, Xtambetun, Lime Juice, Orange Juice, Grapefruit Juice, Chile Chilhuaque.

## PITO LOCO /\$18.00

Nolet Gin, St. Germain, White Wine, Dry Vermouth, Agave, Angostura Bitters.

## AQUILES PICO /\$18.00

Mezcal Señorío Joven, Green Chartreuse, Lime Juice, Orange Juice, Agave, Angostura Bitters.

## MITLAN /\$18.00

Tequila Patrón Silver, Lillet Blanc, Ancho Reyes, Lime Juice, Chile Morita, Tonic, Orange Bitters.

## OAXACAN SUNSET /\$18.00

Mezcal Señorío Joven, Passionfruit Puree, Coconut Milk, Chocolate Bitters.

## EL CHILE MECO /\$18.00

Mezcal Zignum Joven, Passionfruit Puree, Chile Meco, Ancho Reyes, Lime Juice, Angostura Bitters.

## TELA ZUMO /\$18.00

Mezcal Zignum Joven, Lime Juice, Agave, White Wine, Olive Juice.

## MARGARITAS

### MARGARITA OAXAQUEÑA /\$17.00

Mezcal Recuerdo Joven, Agave, Lime Juice, Orange Liquor.

### MARGARITA CLÁSICA /\$17.00

Tequila Astral Blanco, Agave, Lime Juice, Orange Liquor.

### MARGARITA TAMARINDO /\$17.00

Tequila Volcán Blanco, Lime Juice, Agave, Orange Liquor, Tamarind Juice.

### MARGARITA SANDÍA /\$17.00

Tequila Astral Blanco, Lime Juice, Agave, Orange Liquor, Watermelon Juice.

### MARGARITA MARACUYÁ /\$17.00

Tequila Astral Blanco, Lime Juice, Agave, Orange Liquor, Passionfruit Juice.

### MARGARITA COCO /\$17.00

Mezcal Recuerdo Joven, Lime Juice, Agave, Orange Liquor, Coconut Cream.

### MARGARITA JALAPEÑO /\$17.00

Tequila 21 Seeds Infusion Cucumber/Jalapeño, Lime Juice, Agave, Orange Liquor, Jalapeño.

## AGUAS LOCAS

### CHINGOROLO /\$15.00

Mezcal Recuerdo Abocado, orange juice, lime juice, simple syrup, Metchi salt.

### RELAJA LA RAYA Y DISFRUTA LA FRUTA /\$15.00

Tequila Cazadores, coconut cream, pineapple juice, orange juice, sprite.

### CONCHA RANCIA /\$15.00

Mezcal Recuerdo Abocado, Corona Beer, Salsa Maggi, Lime Juice.

### CUBAMEX /\$ 15.00

Mezcal Recuerdo Joven, Materva, orange slice.

### CUBAMEX 2 /\$ 15.00

Mezcal Recuerdo Joven, Jipiña, Limejuice,orange juice

## MARTINIS

### WATERMELON MARTINI /\$17.00

Ketel One Vodka, Orange Liquor, Simple Syrup, Watermelon Juice.

### PASSION FRUIT /\$17.00

Ketel One Vodka, Orange Liquor, Simple Syrup, Passion Fruit Juice.

### TAMARIND /\$17.00

Ketel One Vodka, Orange Liquor, Simple Syrup, Tamarind Juice.

### COSMOPOLITAN BOCHERO /\$17.00

Mezcal Zignum Cristalino, Orange Liquor, Cranberry Juice, Lime Juice

### ESPRESSO /\$17.00

Ketel One Vodka, Mr. Black Coffee Liquor, Espresso.

### MEXICAN MARTINI /\$17.00

Mezcal Señorío Joven, Dry Vermouth.

## NUESTROS CLÁSICOS

### OLD FASHIONED /\$17.00

Bulleit Bourbon or Rye Whiskey , White Sugar, Angostura Bitters.

### MANHATTAN /\$17.00

Bulleit Rye Whiskey, Sweet Vermouth, Angostura Bitters.

### WHISKY SOUR /\$17.00

Sia Blend Scotch, Simple Syrup, Lime Juice, Egg White.

### MOJITO /\$17.00

Bacardí Superior Rum, Lime Juice, Simple Syrup, Sparkling Water, Mint.

### CAIPIRINA /\$17.00

Leblon Brazilian Cachaça, 3 Lime Wedge, Sugar.

### NEGRONI /\$17.00

No3 Gin, Sweet Vermouth, Campari.

### TOM COLLINS /\$17.00

Nolet Gin, Simple Syrup, Lime Juice.

### GIN TONIC /\$17.00

No3 Gin, Tonic Water, Lime Fruit.

### CUBA LIBRE /\$17.00

Bacardi 8 Rum, Mexican Coca-Cola.

### APEROL SPRITZ /\$16.00

Aperol, Prosecco, Sparkling Water.

### MOSCOW MULE /\$17.00

Titos Vodka, Lime Juice, Ginger Beer.

### SANGRÍA /\$16.00

Mezcal Zignum Añejo, White or Red Wine, Lime Juice, Agave, Orange Liquor.



## MEXICAN WINES

### WHITE

Casa Ariza (Chardonnay) /\$13.00 | \$48.00  
Terra Madi (Sauvignon Blanc) /\$13.00 | \$48.00  
Caza Ariza (Chenin Blanc) /\$13.00 | \$48.00  
Trasiego Selección De Blancas (Blend) /\$16.00 | \$58.00  
Villa Montefiori (Chardonnay) /\$52.00  
Casa Jipi Savignon Blanc /\$48.00  
Kuiiy (Chardonnay) /\$64.00

### ROSE WINE

Montefiori (Sangiovese) /\$15.00 | \$55.00  
Casa Jipi (Barbera) \$13 /\$48.00

### RED WINE

Terra Madi (Malbec) /\$13.00 | \$48.00  
Monograma (Blend) /\$15.00 | \$55.00  
Cavas Valmar (Blend) /\$15.00 | \$52.00  
Casa Jipi (Nebiolo) /\$15.00 | \$55.00  
Casa Ariza (Cabernet Sauvignon) /\$20.00 | \$69.00  
Palafox Pionero (Blend) /\$55.00  
Isabela (Blend) /\$55.00  
Armonia de Tintos Blend /\$57.00  
Canto de Luna (Blend) /\$57.00  
Trasiego Selección de Tintas (Blend) /\$60.00  
Ir y Venir (Blend) /\$60.00  
Cavas Valmar (Tempranillo) /\$67.00

### 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 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

### BEER COCKTAILS

CHELADA (Lime Juice, Salt, with Charro Beer or Beer Selection) /\$9.00  
MICHELADA (Charro Beer with lime Juice, Lea & Perris, Hot Sauce, Worm Salt Metchi, Clamato) /\$11.00

### NON-ALCOHOLIC BEER

CORONA (Bot, 00) /\$6.00

### MOCKTAILS /\$12.00

#### Pear/Lime Mayawell

Lime Juice, Simple Syrup, Passion Fruit Puree, Orange Juice, Mayahuel Pear/Lime Flavor.

#### Pineapple/Mango Mayawell

Lime Juice, Simple Syrup, Mango Puree, Pineapple Juice, Mayahuel Pineapple/Mango flavor.

## AGUAS FRESCAS

HORCHATA /\$6.00  
AGUA DE MAÍZ /\$6.00  
AGUA DE JAMAICA/\$6.00  
AGUA DE COCO Y LIMÓN /\$6.00

## 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

## 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.



## POSTRES

### VOLCÁN DE CHOCOLATE OAXAQUEÑO /\$12.00

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 /\$12.00

Tradicional pastel mexicano de tres leches, crema batida con mezcal y frutos rojos, decorado con oro comestible. / Traditional mexican three milks cake, with red fruits and cocoa foam decorated with edible gold.

### FLAN DE ROMERO /\$12.00

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.

## CORDIALES/DIGESTIVOS

### SAMBUCA ROMANA WHITE /\$15.00

### AMARETTO DISARONNO /\$15.00

### PORTO GRAHAM'S TAWNY 20yrs /\$25.00

### GRAND MARNIER /\$15.00

### BAILEYS IRISH CREAM /\$15.00

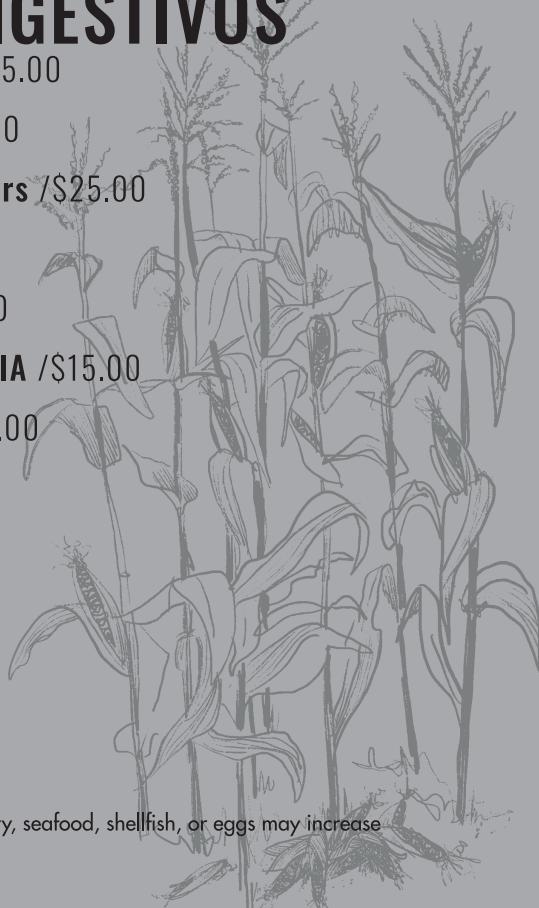
### NONINO AMARO QUINTESSENTIA /\$15.00

### 1921 CREMA DE TEQUILA /\$15.00



Especialidad del Chef / Chef's special

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



# **PREMIUM AFTER DINNER DRINKS**

**MEZCAL ZIGNUM CRISTALINO /\$25.00**

**TEQUILA DON JULIO 1942 /\$45.00**

**TEQUILA CLASE AZUL REPOSADO /\$45.00**

**RUM ZACAPA XO /\$35.00**

**RUM BRUGAL EDICION VISIONARIA /\$35.00**

**SCOTCH JHONNIE WALKER BLUE /\$65.00**

**MACALLAN 18 SINGLE MALT /\$75.00**

