



EL PATIO

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

ESQUITE TRADICIONAL MEXICANO /\$10.00

Granos de elote.
Corn kernels.

GUACAMOLE MEXICANO EN MOLCAJETE /\$14.00

Aguacate y totopos.
Mashed avocado and tortilla chips.

QUESADILLAS DE TINGA DE POLLO /\$14.00

Tortilla de maíz con pollo deshebrado
Corn tortilla served with shredded chicken

TETELAS DE COCHINITA PIBIL /\$14.00

Mini tortillas triangulares rellenas de frijol refrito, cochinita pibil
Mini triangular tortillas stuffed with refried beans, shredded pulled pork with pibil sauce.

TAMAL DE MOLE NEGRO /\$12.00

Tamal relleno de pollo deshebrado y mole negro.
Tamale filled with shredded chicken with black mole sauce.

ENSALADAS

ENSALADA CESAR /\$14.00

Lechuga romana, queso y aderezo César tradicional.

Romaine hearts, cheese, and traditional Caesar dressing.

AGREGAR/ADD:

Camarón \$10.00 / Pollo \$8.00 (8oz)

Shrimp \$10.00 / Chicken \$8.00 (8oz)

SOPAS

SOPA DE FRIJOL /\$8.00

Frijol con hierbas y tortilla frita.

Beans with fine herbs and fried tortilla strips.

POZOLE ROJO DE POLLO /\$12.00

Pollo o puerco.
Chicken or pork.

CALDO DE POLLO /\$10.00

Consomé de pollo y arroz.
Chicken broth with rice.

ENSALADA DE BETABEL /\$14.00

Betabel, nueces y arúgula.
Beets, walnuts and arugula.



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

Mahi-mahi empanizado.
Breaded Mahi-mahi.

TRÍO DE TACOS DE BIRRIA /\$21.00

Birria de res sobre tortillas de maíz.
Beef birria tacos with corn tortillas.

TRÍO DE TACOS DE CARNE ASADA /\$24.00

Filete de res a la parrilla sobre tortillas de maíz.
Grilled beef steak tacos on corn tortillas.

INSECTOS

TOSTADA VISCOSA PERO SABROSA /\$ M/P

Una tostada grande con chapulines y gusano de maguey.
A large tostada with grasshoppers, and maguey worm.

GUACAMOLE CAMPESTRE /\$ M/P

Aguacate y gusanos de maguey.
Smashed avocado and maguey worms.

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.

MARISCOS

CEVICHE ACAPULQUEÑO DE CAMARÓN /\$19.00

Camarones hervidos y marinados en jugo de naranja.
Shrimp ceviche in orange juice.

AGUACHILE DE CAMARÓN /\$18.00


Camarones bañados en salsa de aguachile con mango.
Shrimp in aguachile sauce with mango.

CEVICHE EN SALSA NEGRA /\$19.00

Ceviche de Mahi-mahi en tinta de calamar con manzana verde.
Mahi-mahi ceviche in squid ink with green apple.

CAMARONES AL COCO /\$19.00

Camarones empanizados con coco en salsa de mango.
Coconut-breaded shrimp with spicy mango sauce.

 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.

Chicken leg and thigh served with Mexican red rice.

PESCADO A LA VERACRUZANA /\$26.00

Filete de Mahi-mahi preparado con cebolla.

Mahi-mahi filet prepared with onion.

COCHINITA PIBIL /\$22.00

Cerdo marinado en adobo de achiote.

Pork marinated in annatto adobo.

ARRACHERA A LA PARRILLA /\$34.00

Arrachera marinada a la parrilla con verduras.

Grilled marinated skirt steak with vegetables.

TLAYUDA TÍPICA OAXAQUEÑA CON CARNE /\$28.00

Tortilla grande de maíz, frijol refrito, lechuga, and queso oaxaqueño.

Large corn tortilla with bean spread, lettuce, and Oaxacan cheese.

BIHUI HORNEADO /\$18.00

Panza de cerdo marinada y horneada acompañado con salsa de chapulín.

Marinated and baked pork belly served with grasshopper sauce.

VEGETARIANO

TACOS DE SANDÍA ASADA /\$14.00

Trozos de sandía sin semilla marinada en salsa de la casa.

Grilled seedless watermelon pieces marinated in house sauce.

SALSAS

Salsa Roja de Molcajete
Salsa Verde de Molcajete
Salsa Verde Cruda
Salsa de Cacahuete
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.

POSTRES

PASTEL CREMOSO DE MAMEY /\$10.00

Cheesecake de mamey con crema batida de mezcal.

Mamey Cheesecake topped with mezcal whipped cream.

CHURROS MEXICANOS /\$9.00

Churros con salsa de chocolate oaxaqueño, cajeta y helado de canela.

Churros served with Oaxacan chocolate sauce, cajeta, and cinnamon ice cream.



 Especialidad del Chef / Chef's special

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



MASTUR 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 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**

NUESTROS TRAGOS

TOMA CHOCOLATE Y PAGA LO QUE DEBES /\$18.00

RATÓN VAQUERO /\$18.00

TACÓN DE MADRE /\$18.00

AQUILES BAESTA /\$18.00

PITO LOCO /\$18.00

SOYATE /\$18.00

AQUILES PICO /\$18.00

MITLAN /\$18.00

OAXACAN SUNSET /\$18.00

EL CHILE MECO /\$18.00

TELA ZUMO /\$18.00

COOL EROS DRINK /\$18.00

MOJITO BOCHERO /\$18.00

CHINGOROLO /\$15.00

RELAJA LA RAYA Y DISFRUTA LA FRUTA /\$15.00

CONCHARANCIA /\$15.00

CUBAMEX /\$ 15.00

CUBAMEX 2 /\$ 15.00

AGUAS LOCAS

***COME ON ADVENTURE AND TRY OUR ROTATING AGUAS LOCAS**

***AVENTURATE Y PRUEBA NUESTRAS DIFERENTES AGUAS LOCAS**

MARGARITAS

MARGARITA OAXAQUEÑA /\$17.00

MARGARITA CLÁSICA /\$17.00

MARGARITA TAMARINDO /\$17.00

MARGARITA SANDÍA /\$17.00

MARGARITA MARACUYÁ /\$17.00

MARGARITA COCO /\$17.00

MARGARITA JALAPEÑO /\$17.00



MARTINIS

WATERMELON MARTINI /\$17.00

PASSION FRUIT /\$17.00

TAMARIND /\$17.00

COSMOPOLITAN BOCHERO /\$17.00

ESPRESSO /\$17.00

MEXICAN MARTINI /\$17.00

NUESTROS CLÁSICOS

OLD FASHIONED /\$17.00

MANHATTAN /\$17.00

WHISKY SOUR /\$17.00

MOJITO /\$17.00

PIÑA COLADA /\$17.00

LEMON DAIQUIRI /\$17.00

CAIPIRIÑA /\$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



MEXICAN WINES

WHITE WINE

Casa Ariza /\$13.00 | \$48.00

Terra Madi /\$13.00 | \$48.00

Caza Ariza /\$13.00 | \$48.00

Viresa /\$48.00

Trasiego Seleccion De Blancas (Blend) /\$52.00

ROSE WINE

Casa Jipi (Barbera) /\$15.00 | \$55.00

RED WINE

Terra Madi (Malbec) /\$13.00 | \$48.00

Monograma (Blend) /\$15.00 | \$55.00

Casa Jipi (Nebbiolo) /\$15.00 | \$55.00

Cavas Valmar (Blend) /\$52.00

Palafox Pionero (Blend) /\$55.00

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 BEER

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) /\$17.00

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 Mayahuel

Raspberry/Cucumber Mayahuel



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

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, Jengibre, Poleo, Negro, Manzanilla, Anís,
Canela, Limón, Menta. / Hibiscus, Ginger, Poleo, Black,
Chamomile, Anise, Cinamon, Lime, Mint.



LA HORA FELIZ

EL PATIO

ESQUITE TRADICIONAL MEXICANO / \$4.00

Granos de elote.

Corn kernels.

DUO DE TACOS DE CARNE ASADA / \$9.00

Carne asada, tortillas de maíz.

Grilled beef, corn tortillas.

DUO DE TACOS DE BIRRIA / \$9.00

Birria de res, tortillas de maíz.

Beef birria, corn tortillas.

TORTA DE COCHINITA / \$9.00

Cochinita pibil, pan crujiente.

Cochinita pibil, crispy bread.

CEVICHE ACAPULQUEÑO DE CAMARÓN / \$9.00

Camarones, jugo de naranja.

Shrimp, orange juice.



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

Pacifico

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.