



# 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

Guacamole con totopos.  
Guacamole with tortilla chips.

Adicional: 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.  
Prime beef filet tartare with olives

## AGUACHILE DE RIBEYE WAGYU /\$40.00

Aguachile de ribeye wagyu con base de chile chiltepín.  
Wagyu ribeye aguachile with chiltepín chili base.

## OSTIONES ROCKEFELLER 6/\$26.00, 12/\$48.00

Ostiones en salsa bechamel con espinaca  
Oysters in bechamel sauce with spinach.

## CEVICHE DE LUBINA EN SALSA DE MARACUYÁ /\$28.00

Lubina en salsa de maracuyá preparada con chile serrano.  
Sea bass ceviche in passion fruit sauce with serrano chili.

## TAMAL DE PATO /\$22.00

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

# SOPAS Y CREMAS

## CREMA DE JAIBA /\$12.00

Crema de jaiba con queso gouda.  
Crab cream soup with Gouda cheese.

## SOPA AZTECA /\$12.00

Caldillo de tomate con especias, acompañado de tiras de tortilla.

Spiced tomato broth accompanied by tortilla strips.

# ENSALADAS

## ENSALADA DE PERA /\$18.00

Pera a la parrilla con queso azul.  
Grilled pear salad with blue cheese.

## ENSALADA CESAR /\$14.00

Lechuga romana con crotones y aderezo César tradicional.  
Classic Caesar salad with romaine hearts, croutons, and house-made Caesar dressing.

## ENSALADA DE JITOMATE RIÑÓN /\$14.00

Jitomate riñón con semillas de calabaza tostadas.  
Heirloom tomato salad served with toasted pumpkin seeds.

 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 beef filet tacos with guacamole and grilled spring onion.

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

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

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

Tortilla de maíz con chile poblano relleno de pulpo a la parrilla.  
Corn tortilla with poblano pepper filled with grilled octopus.

## INSECTOS

### GUACAMOLE CAMPESTRE /\$ M/P

Con gusanos de maguey, chapulines y totopos.  
With maguey worms, grasshoppers, and tortilla chips.

### BOTANA OAXAQUEÑA /\$ M/P

Plato con guacamole, queso oaxaqueño deshebrado, chapulines y gusanos de maguey, acompañado de tortillas de maíz.  
Platter with guacamole, shredded Oaxacan cheese, grasshoppers, maguey worms, and 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.

# PLATO FUERTE

## MOLE NEGRO /\$40.00

Costilla de res horneada y servida en mole negro.  
Baked beef ribs served in black mole.

## CHILE EN NOGADA /\$28.00

Chile poblano relleno de carne molida de res prime.  
Poblano pepper stuffed with prime ground beef.

## CHAMORRO HORNEADO /\$32.00

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

## VEGETARIANO

### CEVICHE DE GARBANZO /\$18.00

Ceviche de garbanzo con cebolla morada.  
Chickpea ceviche with red onion.

## 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 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.



# MARISCOS

## FILETE DE LUBINA EN MOLE VERDE /\$50.00

Filete de lubina a la plancha con mole verde.  
Grilled sea bass filet in green mole.

## CALDO DE PIEDRA /\$46.00

Sopa tradicional mexicana con lubina, pulpo y camarones.  
Traditional Mexican soup with sea bass, octopus, and shrimp.

## PULPO ZARANDEADO /\$28.00


Pulpo a la parrilla con mezcla de chiles y ajo.  
Grilled octopus with a blend of chilies and garlic.

## COLA DE LANGOSTA EN SALSA OAXAQUEÑA

12oz / \$75.00

Cola de langosta a la parrilla con salsa de mantequilla.  
Grilled lobster tail in a butter 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.



# 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 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**

**AQUILES PICO /\$18.00**

**MITLAN /\$18.00**

**OAXACAN SUNSET /\$18.00**

**EL CHILE MECO /\$18.00**

**TELA ZUMO /\$18.00**

**CHINGOROLO /\$15.00**

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

**CONCHA RANCIA /\$15.00**

**CUBAMEX /\$ 15.00**

**CUBAMEX 2 /\$ 15.00**

## 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**

# AGUAS LOCAS

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

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

## 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**

**CAIPIRIÑA /\$17.00**

**NEGRONI /\$17.00**

**TOM COLLINS /\$17.00**

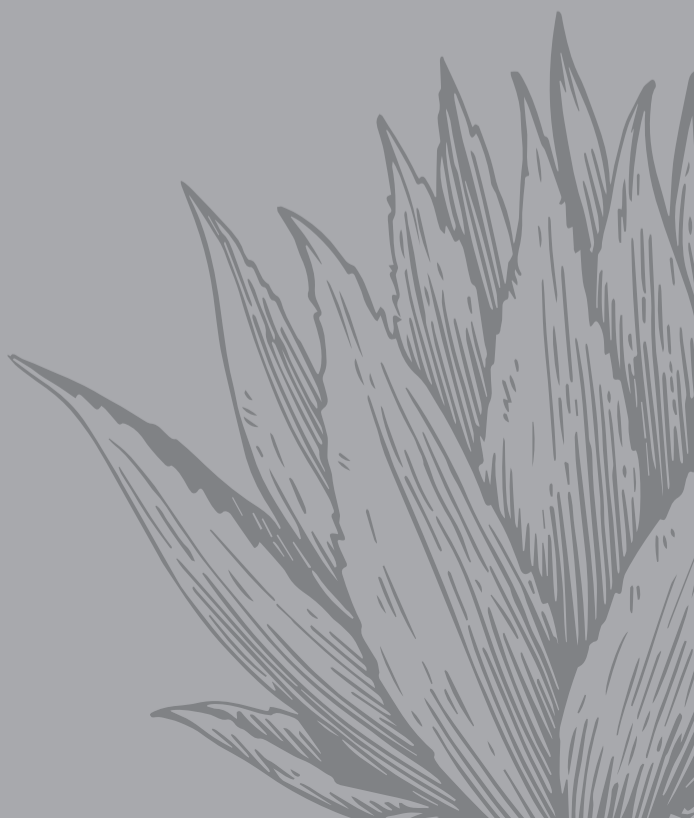
**GIN TONIC /\$17.00**

**CUBA LIBRE /\$17.00**

**APEROL SPRITZ /\$16.00**

**MOSCOW MULE /\$17.00**

**SANGRÍA /\$16.00**



# MEXICAN WINES

## WHITE

Casa Ariza (Chardonnay) /\$13.00 | \$48.00  
Terra Madi (Sauvignon Blanc) /\$13.00 | \$48.00  
Caza Ariza (Chenin Blanc) /\$13.00 | \$48.00  
Trasiego Seleccion 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 (Sangiovesse) /\$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 (Nebiollo) /\$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 /\$9.00  
MICHELADA /\$11.00

## NON-ALCOHOLIC BEER

CORONA (Bot, 00) /\$6.00

## MOCKTAILS /\$12.00

**Pear/Lime Mayawell.**

**Pineapple/Mango 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

## 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, Cinamon, Lime, Mint.



# POSTRES

## **VOLCÁN DE CHOCOLATE OAXAQUEÑO** /\$12.00

Chocolate, helado de cempasúchil, ceniza de maíz, decorado con oro comestible.

Chocolate volcano with marigold ice cream and corn ash, decorated with edible gold.

## **PASTEL DE TRES LECHE** /\$12.00

Pastel de tres leches, frutos rojos, crema batida con mezcal, decorado con oro comestible.

Traditional Mexican three milks cake with mezcal whipped cream and red fruits, decorated with edible gold.

## **FLAN DE ROMERO** /\$12.00

Flan de romero, frutos rojos, azúcar caramelizada, bañado en oro comestible.

Creamy rosemary flan accompanied by 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.

# **DIGESTIVOS PREMIUM**

## **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**

