

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 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 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 GARSELA 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

DOBLE PUTAZO /\$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**

***AVENTURATE 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

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



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, Cinamon, Lime, Mint.

SALSAS

Salsa Roja de Molcajete

Salsa Verde de Molcajete

Salsa Verde Cruda

Salsa de Cacahuete

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 quesillo, 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

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.