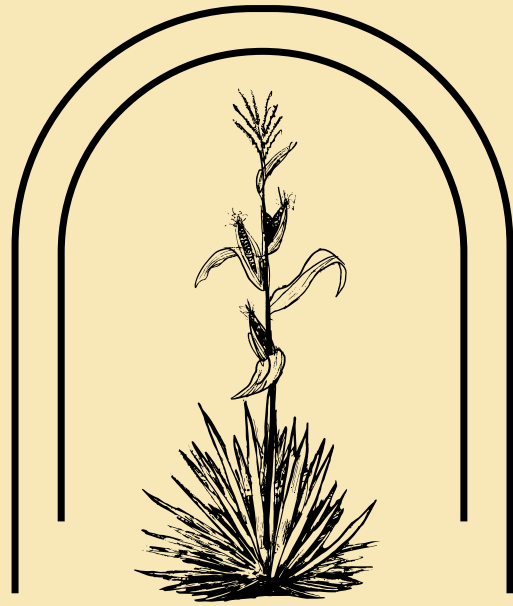
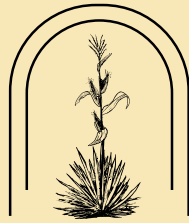




MAÍZ Y AGAVE

COCINA MEXICANA





MAÍZ Y AGAVE
COCINA MEXICANA

MI CASA ES TU CASA

OAXACA:

En Maíz y Agave, celebramos la rica herencia cultural de Oaxaca, reflejada en cada plato y detalle decorativo de nuestro restaurante. Inspirados por los vibrantes colores, contrastes, texturas y las tradiciones profundas de Oaxaca, ofrecemos una auténtica experiencia mexicana que va más allá de la gastronomía, abriendo nuestras puertas y corazones para conectar con cada visitante en un nivel personal y significativo.

Comprometidos con el apoyo a nuestra comunidad, trabajamos de la mano con más de 100 familias artesanas oaxaqueñas. A través de la Fundación Don Antonio Rivera Venegas, nos dedicamos a fomentar el desarrollo sustentable de las comunidades indígenas, mejorando la educación y la economía local. Cada experiencia en Maíz y Agave contribuye a estos esfuerzos, asegurando que los beneficios de nuestra labor culinaria se extiendan más allá de nuestras paredes.

Al visitar Maíz y Agave, no solo disfrutas de sabores excepcionales, sino que también participas activamente en un ciclo de crecimiento y oportunidad que enriquece y preserva la rica cultura de Oaxaca. Con cada plato servido, reafirmamos nuestro compromiso de transformar la apreciación de la comida en apoyo tangible para las generaciones futuras de nuestra comunidad global.

OAXACA:

At Maíz y Agave, we celebrate the rich cultural heritage of Oaxaca, reflected in every dish and decorative detail of our restaurant. Inspired by the vibrant colors, rich textures, and deep traditions of Oaxaca, we offer an authentic Mexican experience that goes beyond gastronomy, opening our doors and hearts to connect with each visitor on a personal and meaningful level.

Committed to supporting our community, we collaborate with over 100 artisan families from Oaxaca.

Through the Don Antonio Rivera Venegas Foundation, we are dedicated to promoting sustainable development in indigenous communities, enhancing education, and improving local economies. Every experience at Maíz y Agave contributes to these efforts, ensuring that the benefits of our culinary work extend beyond our walls.

Visiting Maíz y Agave not only allows you to enjoy exceptional flavors but also actively participate in a cycle of growth and opportunity that enriches and preserves the rich culture of Oaxaca. With every dish served, we reaffirm our commitment to transforming appreciation for food into tangible support for future generations of our global community.

EMBRACE AND SAVOR THE AUTHENTIC MEXICAN EXPERIENCE

ENTRADAS

ESQUITE TRADICIONAL MEXICANO

GUACAMOLE MEXICANO EN MOLCAJETE

TETELAS DE COCHINITA PIBIL

QUESO FUNDIDO

TAMAL DE PATO

TÁRTARA DE FILETE DE RES

AGUACHILE DE RIBEYE WAGYU

SOPAS

CALDO DE POLLO

SOPA AZTECA

POZOLE ROJO DE POLLO

CREMA DE JAIBA

CALDO DE PIEDRA 🍷

ENSALADAS

ENSALADA CESAR

ENSALADA DE BETABEL

ENSALADA DE PERA



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.

NUESTRO MAÍZ

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.

QUESADILLAS DE TINGA DE POLLO

TLAYUDA TÍPICA OAXAQUEÑA 🍷

TRÍO DE TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA 🍷
CALIFORNIA

TRÍO TACOS DE LANGOSTA AL PASTOR

TRÍO DE TACOS DE BIRRIA

TRÍO DE TACOS DE CARNE ASADA

INSECTOS

BOTANA OAXAQUEÑA

TOSTADA VISCOSA PERO SABROSA

GUACAMOLE CAMPESTRE



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 / CEVICHEs

CEVICHE DE COCO

CEVICHE ACAPULQUEÑO DE CAMARÓN

CEVICHE MAHI EN SALSA DE MARACUYÁ

CARPACCIO ATÚN FRESCO

OSTIONES ROQUEFELLER 6, 12

AGUACHILE DE CAMARÓN

ORDEN EXTRAS / SIDES

Totopos / *tortilla chips*

Arroz rojo mexicano / *mexican rice*

Frijoles refritos

Plátano macho frito / *sweet plantain*

Puré de papa / *mashed potato*

Elotes hervidos / *Corn on the cob*

PRUEBA DE MOLE / MOLE SAUCE TASTING

Mole verde

Mole coloradito

Mole almendrado

Mole negro

SALSAS

Salsa Roja de Molcajete

Salsa Verde Cruda

Salsa de Cacahuete

Salsa Borracha con Mezcal.

Salsa Macha

Salsa de Habanero



PLATO FUERTE

COCHINITA PIBIL

BIHUI HORNEADO 

CHAMORRO HORNEADO 

PESCADO A LA VERACRUZANA

PULPO ZARANDEADO

PESCADO EMPAPELADO

FILETE DE LUBINA EN MOLE VERDE

CAMARONES AL COCO

CHILE EN NOGADA

MOLE NEGRO CON COSTILLAR DE RES

CARNES PREMIUM

ARRACHERA "CHURRASCO" A LA PARRILLA (10oz)

PRIME NEW YORK STEAK (12oz)

PRIME FILET MIGNON (6oz) (10oz)

WAGYU RIBEYE (8oz)

PRIME TOMAHAWK (32oz)



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.