

LA AZOTEA

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

NUESTROS COCTELES

TOMA CHOCOLATE Y PAGA LO QUE DEBES

TELA ZUMO

NO SE APENE

ELBA GINA DRINK

TEPO ROCHO

ROSAMEL CACHO

MELO ROSA

PACHIN GARSELA DRINK

CALIENTA HUEVO

MOJITO BOCHERO

EL CHILE MECO

MARGARITAS

MARGARITA CLÁSICA

MARGARITA PEPINO FRESA

MARGARITA AGUACATE

MARGARITA JALAPEÑO MANGO

MARGARITA TAMARINDO

BLUEBERRY GINGER MARGARITA

MARTINIS

LYCHEE MARTINI

CHOCOLATE MARTINI

BASIL CUCUMBER MARTINI

ESPRESSO

PORNO STAR MARTINI

COSMOPOLITAN BOCHERO

LOS CLÁSICOS

APEROL SPRITZ

MOSCOW MULE

SANGRÍA

OLD FASHIONED

MANHATTAN

PALOMA

MOJITO

PIÑA COLADA

CAIPIRIÑA

NEGRONI

TOM COLLINS

GIN TONIC

CUBA LIBRE

AGUA RANCHERA

MEXICAN WINES

WHITE WINE

ROSE WINE

RED WINE

SPARKLING WINE

MEXICAN SAKE



MEXICAN BOTTLE BEERS

DRAFT BEERS

BEER COCKTAILS

NON-ALCOHOLIC BEER

MOCKTAILS

Pear/Lime Mayawell

Pineapple/Mango Mayawell

Mayawell Pineapple/Mango flavor.

Strawberry/Ginger Mayawell

Raspberry/Cucumber Mayawell

AGUAS FRESCAS

Ask the server for seasonals fruit waters

NON-ALCOHOLIC DRINKS

MEXICAN COCA-COLA

MEXICAN SPRITE

DIET COKE

NATURAL WATER

SPARKLING WATER

TOPO-CHICO

JARRITO DE MANDARINA

JARRITO DE MANGO

JARRITO DE GUAYABA

LAS COMIDAS

ENTRADAS

ESQUITE TRADICIONAL MEXICANO

GUACAMOLE EN MOLCAJETE 

CEVICHE DE COCO 

INSECTOS

BOTANA OAXAQUEÑA

CROQUETAS DE QUESILLO OAXAQUEÑO

TACOS

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.

TRIO DE TACOS DE PORK BELLY

TRIO DE TACOS DE COCHINITA PIBIL

TRIO DE TACOS DE LANGOSTA AL PASTOR

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs*

PLATO FUERTE

Todas nuestras carnes premium van acompañadas de ensalada Green House, crema de espinacas con tocino y puré de papa con aceite de trufa / *All of our premium meats are served with Green House salad, mexican cream with spinach and beacon, Truffle oil mashed potatoes.*

ARRACHERA “CHURRASCO” A LA PARRILLA 12oz

PRIME TOMAHAWK 32oz

PULPO ZARANDEADO

SALSAS

Salsa Roja de Molcajete

Salsa Verde Cruda

Salsa de Cacahuete

Salsa Borracha con Mezcal.

Salsa Macha

Salsa de Habanero



CAFÉ Y TÉ

Elija su café de Oaxaca, Veracruz, Chiapas
/ *Choose your coffee from Oaxaca, Veracruz, Chiapas*

ESPRESSO

CORTADITO

LATTE

CAPUCCINO

CHOCOLATE Oaxaqueño

TÉ CALIENTE / HOT TEA

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

CARAJILLO Espresso, Liquor 43

