



MAÍZ Y AGAVE

COCINA MEXICANA



ENTRADAS

 Especialidad de la Chef / *Chef's special*

ESQUITE TRADICIONAL MEXICANO \$12.00

GUACAMOLE MEXICANO EN MOLCAJETE \$14.00

CHICHARRÓN \$22.00 | ARRACHERA \$24.00 |
CAMPESTRE \$22.00 CON INSECTOS

PORK CRACKLING \$22.00 | FLANK STEAK \$24.00 |
RUSTIC \$22.00 WITH INSECTS

TETELAS DE COCHINITA PIBIL \$14.00

QUESO FUNDIDO MAÍZ Y AGAVE \$14.00

CHORIZO \$16.00 VEGETALES \$16.00

CHORIZO \$16.00 VEGETABLES \$16.00

AGUACHILE DE RIBEYE WAGYU \$40.00

SOPAS

CALDO DE POLLO \$10.00

SOPA AZTECA \$17.00

CREMA DE CHILE POBLANO \$17.00

ENSALADAS

ENSALADA CESAR \$14.00

ENSALADA DE BETABEL \$14.00

ORDEN EXTRAS / SIDES

Totopos / *tortilla chips* \$3.00

Arroz rojo mexicano / *mexican rice* \$3.00

Frijoles refritos / *refried beans* \$3.00

Plátano macho frito / *sweet plantain* \$5.00

Puré de papa / *mashed potato* \$5.00

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



NUESTRO MAÍZ

 Especialidad de la Chef / *Chef's special*

En 'Maíz y Agave', cada tortilla hecha a mano es un acto de amor, moldeadas con maíz proveniente de Oaxaca, Tlaxcala, Yucatán 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.

TLAYUDA TÍPICA OAXAQUEÑA \$18.00

AGREGAR:

- Camarón \$28.00 (6oz),
- Punta filete de res \$28.00 (8oz),
- Pollo deshebrado \$24.00 (8oz)

ADD-ONS:

- Shrimp \$28.00 (6oz),
- Beef tender tip \$28.00 (8oz),
- Shredded chicken \$24.00 (8oz)

TRÍO DE TACOS BAJA CALIFORNIA \$21.00

TACOS DE BIRRIA \$21.00

TRÍO DE TACOS DE RIBEYE \$28.00

DOBLADITA DE COSTILLA CON MOLE NEGRO \$30.00

MARISCOS / CEVICHES

CEVICHE ACAPULQUEÑO \$19.00

CEVICHE MAHI EN SALSA DE MARACUYÁ \$28.00

CARPACCIO ATÚN FRESCO \$38.00

TOSTADA DE ATÚN \$26.00 (pieza individual)



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

PLATO FUERTE

 Especialidad de la Chef / *Chef's special*

COCHINITA PIBIL \$26.00

PESCADO DIVORCIADO \$34.00 

ARROZ CREMOSO \$36.00 

PESCADO A LA VERACRUZANA \$28.00

PULPO ZARANDEADO \$28.00

CHILE EN NOGADA \$28.00

COSTILLA EN MOLE NEGRO \$40.00

CHAMORRO DE CERDO \$36.00



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

PLATO FUERTE

 Especialidad de la Chef / *Chef's special*

CAZUELA OAXAQUEÑA \$42.00

CORDERO EN SALSA DE GUAJILLO \$38.00

COSTILLA DE RES EN SALSA DE VERDOLAGAS \$37.00

CARNES PREMIUM

ARRACHERA A LA PARRILLA (15oz) \$48.00

PRIME NEW YORK STEAK (12oz) \$45.00 

ANGUS RIBEYE (16oz) \$58.00 



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



MAÍZ Y AGAVE
COCINA MEXICANA

MI CASA ES TU CASA

OAXACA:

En Maíz y Agave celebramos la esencia viva de Oaxaca: su color, su textura y su alma. Cada plato es un tributo a sus tradiciones, y cada rincón del restaurante refleja el espíritu de una tierra que inspira.

Queremos agradecer profundamente su visita a Maíz y Agave. Gracias a cada uno de ustedes, podemos continuar con nuestra misión de compartir los sabores de México y, al mismo tiempo, apoyar a la **Fundación Don Antonio Rivera Venegas**, que trabaja incansablemente para mejorar la vida de las comunidades en Oaxaca y Baja California Sur y colaboramos con más de dos mil familias artesanas oaxaqueñas.

Su preferencia no solo impulsa a nuestro equipo, sino que también lleva esperanza y oportunidades a quienes más lo necesitan.

Al visitarnos, no solo disfrutas de la auténtica gastronomía mexicana, sino que también formas parte de un movimiento que preserva la cultura y crea oportunidades para las comunidades que dan vida a Oaxaca.

OAXACA:

At Maíz y Agave, we celebrate the living essence of Oaxaca—its color, its texture, and its soul. Every dish is a tribute to its traditions, and every corner of the restaurant reflects the spirit of a land that inspires.

*We want to deeply thank you for visiting Maíz y Agave. Thanks to each of you, we can continue our mission of sharing the flavors of Mexico while supporting the **Don Antonio Rivera Venegas Foundation** which works tirelessly to improve the lives of communities in Oaxaca and Baja California Sur, collaborating with more than two thousand Oaxacan artisan families.*

Your support not only drives our team but also brings hope and opportunities to those who need it most.

By visiting us, you don't just enjoy authentic Mexican cuisine—you become part of a movement that preserves culture and creates opportunities for the communities that bring Oaxaca to life.

EMBRACE AND SAVOR THE AUTHENTIC MEXICAN EXPERIENCE



Chef 100% Mexicana
Griselda Orozco



www.fundaciondonantonio.org.mx