

# LA AZOTEA

## 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 apoyamos a más de dos mil familias mexicanas.

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, helping more than two thousand Mexican 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](http://www.fundaciondonantonio.org.mx)

## NUESTROS COCTELES \$18.00

ELBA GINA

CHILE MECO

DALE PALO

MELO ROSA

CHU PAMELA

EL BOCHERO

PACHIN GARSELA

CHUPA PICHÓN

ARRI MALO

BESO NEGRO

ENTERRADO

VIEJO CALIENTE

RABO VERDE

## MARGARITAS \$17.00

MANGO BASIL

STRAWBERRY CUCUMBER

BLUEBERRY GINGER

TAMARIND

WATERMELON MINT

GUAVA

## MAMALONAS MARGARITAS XL

Our margaritas in an XL format, serving a double-margarita in a 22oz glass size

## MOCKTAILS \$12.00

OAXACA SUNSET

EI CHINGÓN

MICTLÁN

\$30.00



# BOTTLES

## MEZCALES

Nuestras marcas de casa mezcaleras son nuestra esencia. Explora nuestra selección para descubrir un nuevo favorito, todas organizadas por la intensidad de su característico ahumado. Our mezcal house brands are our essence. Explore our selection to discover a new favorite, all arranged by their soulful smoke intensity.



### LOS LIGEROS

	BOTTLE	SHOT
ZIGNUM JOVEN	\$160.00	\$16.00
ZIGNUM REPOSADO	\$180.00	\$18.00
ZIGNUM AÑEJO	\$200.00	\$20.00
ZIGNUM CRISTALINO	\$250.00	\$25.00
ZIGNUM EXTRA AÑEJO <small>VENTA EXCLUSIVA MAÍZ Y AGAVE</small>	\$2,500.00	\$250.00

### LOS MEDIOS

SEÑORÍO JOVEN	\$180.00	\$16.00
SEÑORÍO REPOSADO	\$200.00	\$18.00
SEÑORÍO AÑEJO	\$220.00	\$20.00

### LOS INTENSOS

EL RECUERDO JOVEN	\$160.00	\$16.00
EL RECUERDO ABOCADO CON GUSANO	\$180.00	\$18.00
EL RECUERDO REPOSADO 5	\$220.00	\$25.00

## TEQUILA

CASA DEL SOL BLANCO	\$200.00	\$16.00
CASA DEL SOL REPOSADO	\$250.00	\$18.00
CASA DEL SOL AÑEJO	\$300.00	\$20.00
CASAMIGOS REPOSADO	\$300.00	\$18.00
CASAMIGOS AÑEJO	\$350.00	\$20.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$250.00	\$17.00
TEQUILA 8 REPOSADO	\$300.00	\$18.00
TEQUILA 8 AÑEJO	\$350.00	\$20.00
7 LEGUAS REPOSADO	\$300.00	\$18.00
7 LEGUAS AÑEJO	\$350.00	\$20.00
DON JULIO 1942	\$500.00	\$40.00
CLASE AZUL REPOSADO	\$550.00	\$35.00

## VODKA

ABSOLUT	\$2500.00	\$250.00
TITOS	\$160.00	\$16.00
KETEL ONE	\$180.00	\$18.00
BELVEDERE	\$220.00	\$22.00
GREY GOOSE	\$180.00	\$16.00
SMIRNOFF		
E11EVEN		

## COGNAC

HENNESSY VS	\$350.00	\$23.00
REMY MARTIN	\$400.00	\$25.00

## GIN

BEEFEATER	\$2500.00	\$250.00
BOMBAY SAPPHIRE	\$160.00	\$16.00
NO. 3	\$180.00	\$18.00
HENDRICK'S	\$2500.00	\$250.00
AVIATION	\$160.00	\$16.00
TANQUERAY	\$180.00	\$18.00



# WINES

## ROJOS

	BOTTLE	SHOT
TERRA MADI MALBEC	\$48.00	\$14.00
MONOGRAMA BLEND	\$55.00	\$15.00
MONTE XANIC CABERNET SAVIGNON	\$55.00	\$15.00
PAOLONI CABERNET	\$55.00	\$15.00
VIENTO NEGRO CABERNET	\$55.00	\$15.00

## BLANCOS

MONTE XANIC SAVIGNON BLANC	\$48.00	\$14.00
PAOLONI CHARDONAY	\$48.00	\$14.00
CASA ARIZA BLANC DE BLANCS	\$48.00	\$14.00
SANTO TOMAS CHENIN BLANC	\$48.00	\$14.00

## ROSADOS

MONTE XANIC ROSE	\$55.00	\$15.00
VIENTO NEGRO ROSE MALBEC	\$55.00	\$15.00

## SPARKLING

CASA S BRUT	\$42.00	\$13.00
CHANDON ROSE	\$42.00	\$13.00
MOËT & CHANDON BRUT	\$150.00	-----
*BURBUJA W/CASA S BRUT	-----	\$16.00

## RUM

ZACAPA 23	\$250.00	\$18.00
BRUGAL 1888	\$250.00	\$18.00
DIPLOMÁTICO RESERVA	\$250.00	\$18.00
FLOR DE CAÑA	\$250.00	\$18.00

## BOURBON

WOODFORD RESERVE	\$250.00	\$18.00
MAKERS MARK	\$200.00	\$16.00

## WHISKEY

REVES MEXICAN WHISKEY	\$200.00	\$16.00
BUCHANAN'S 12	\$250.00	\$16.00
BUCHANAN'S 18	\$350.00	\$22.00
MACALLAN 12	\$300.00	\$18.00
MACALLAN 18	\$700.00	\$75.00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$250.00	\$16.00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$600.00	\$65.00
JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY	\$200.00	\$15.00



# LAS COMIDAS

## BOTANITAS Y ENTRADAS

**ESQUITÉ TRADICIONAL MEXICANO** \$12

C/Chicharrón C/Arrachera

**GUACAMOLE EN MOLCAJETE** \$14 \$6 \$14

*Opción de acompañarlo con chicharrón con carne.*

*Option to accompany with crispy pork cracklings with meat.*

**QUESO FUNDIDO** \$14 \$16

C/Vegetales

C/Chorizo

*Disponible en dos versiones:*

- Con chorizo
- Con champiñones, calabaza y chiles poblanos tatemados.

*Available in two versions:*

- With chorizo
- With mushrooms, squash, and roasted poblano peppers.

**CROQUETAS DE LANGOSTA (5 piezas)** \$20

**CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO Y POBLANO (5 piezas)** \$17

**PAPAZOTE** \$16

Clásico

\$18

C/Carne

\$20

C/Camarón



*Tres versiones:*

- Clásico: queso y tocino
- Con carne: arrachera a la parrilla
- Con camarón: camarones al ajillo

*Three versions:*

- Classic: cheese and bacon
- With meat: grilled flank steak
- With shrimp: garlic sautéed shrimp

**CEVICHE DE MAHI-MAHI EN SALSA DE MARACUYÁ** \$28

**TOSTADA DE ATÚN** \$26 (pieza individual)

**LANGOSTA ENAMORADA** \$32 (para compartir)



Especialidad de la Chef / *Chef's special* 

## NUESTRO MAÍZ

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.

## TACOS (ORDEN DE 3)

TACOS DE RYBEYE  \$28

TACOS GOBERNADOR  \$28

TACOS DE CHAMPIÑONES AL PASTOR \$18

TACOS DE PULPO ESTILO SINALOA \$25

## PLATOS FUERTES

ARRACHERA A LA PARRILLA \$48

PESCADO DIVORCIADO \$32

DOBLADITA DE COSTILLA EN MOLE NEGRO  \$22

## CAFÉ Y TÉ

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

ESPRESSO \$4.00

CORTADITO \$4.00

LATTE \$5.00

CAPUCCINO \$5.00

CHOCOLATE OAXAQUEÑO \$5.00

TÉ CALIENTE / HOT TEA \$5.00

Jamaica, jengibre, poleo, negro, manzanilla, anís, canela, limón, menta.

(Elija agua o leche)

Hibiscus, ginger poleo, black, chamomile, anise, cinnamon, lime, mint.

Carajillo Espresso, Liqueur 43 \$14.00

