

Chicago Tribune



QUESTIONS? CALL 1-800-TRIBUNE

FRIDAY, FEB 12, 2025

BREAKING NEWS AT CHICAGOTRIBUNE.COM

TAYLOR STREET LA PEQUEÑA ITALIA

Aunque existen muchas comunidades italo-americanas en Chicago, fue en **Taylor Street** donde a finales del siglo XIX y principios del XX comenzó a latir el corazón de la inmigración italiana en la ciudad. Por eso hoy esta calle es reconocida como el centro de la Little Italy, y en honor a su legado nuestro restaurante lleva ese nombre.

Los primeros inmigrantes italianos llegaron poco a poco en la década de 1850. Para los años veinte del siglo pasado, la cocina italiana ya se había convertido en una de las más queridas en todo Estados Unidos. En 1927, las familias italianas de Chicago habían levantado un verdadero emporio gastronómico: 500 tiendas de abarrotes, 257 restaurantes y 240 panaderías, además de decenas de negocios que compartían el sabor de su tierra.



Fue en 1943 cuando nació un platillo destinado a convertirse en leyenda: la pizza estilo Chicago, creada en la Pizzería Uno por Ike Sewell, Richard Ricardo y el chef Rudy Malnati. De aquella receta original surgió la famosa deep-dish pizza, horneada en molde y con su inconfundible borde alto. Con el tiempo, varios de sus cocineros fundaron otras pizzerías que hoy son íconos: Lou Malnati's, Pizano's, Gino's East, Nancy's y Giordano's. Esta última dio origen a una variante sorprendente: la stuffed pizza, aún más alta, cubierta con otra capa de masa como si fuera un pay salado.

En los años 70s, Nancy's Pizza y Giordano's experimentaron con estas recetas y perfeccionaron lo que muchos llaman la pizza rústica Lucana, una joya culinaria que distingue a Chicago como capital mundial de la pizza.



Las diferencias entre ingredientes, técnicas y armado hacen que cada pizza sea única. En **Taylor Street** abrazamos esa tradición y la reinventamos a nuestro estilo, respetando el espíritu de la Pequeña Italia que inspiró a generaciones de familias.

Aquí, cada pizza cuenta una historia. Una historia que viajó en barcos desde Italia, que se horneó en los barrios de Chicago y que hoy encuentra un nuevo hogar en Guadalajara. ¡Bienvenido a nuestra mesa!

CHICAGO CON CORAZÓN DE MAMÁ

En una familia de cuatro, los viernes siempre fueron de pizza, y cuando la pandemia los obligó a quedarse en casa, Érika —la mamá— decidió prepararlas ella misma; las primeras no eran perfectas, pero con una sonrisa inventó la frase que aún se recuerda: “Pues cómanselas”. Con el tiempo, aquellas pizzas caseras fueron mejorando hasta que Érika viajó a Nápoles y a Estados Unidos, para aprender de los mejores. Así nació nuestro **Taylor Street**, un rincón donde la pizza se disfruta hasta las orillas, con diplomas escondidos que atestiguan la pasión detrás de cada rebanada.





ENTRADAS

Boloñesa Fries \$142

Papas fritas con salsa boloñesa hecha en casa, ideal para abrir el apetito.

Louisiana Boneless \$194

200 gr de jugosos trozos de pechuga empanizados al estilo Louisiana. Crujientes por fuera y los más suaves por dentro además de llenos de sabor. ¡Imperdibles!

Alitas El Padrino \$179

400gr de alitas crujientes e irresistibles bañadas con salsa a elegir, acompañadas de aderezo Ranch o Blue Cheese.

Salsas Buffalo, Lemon pepper, Mango habanero o Barbecue

Portobello Jazz \$174

Portobello con queso crema y trocitos de tocino dorado. Asados con ligero toque ahumado.

Chessy Sticks \$163

Dedos de queso Monterrey Jack, fritos al momento para darles el toque crujiente e interior derretido. Nuestra mezcla de empanizado es única.

Aros de cebolla \$87

Rebozados y crujientes con aderezo de la casa.

Otros Favoritos

La Napolitana \$262

Milanesa de pollo con alma italiana. Un clásico irresistible coronado con pomodoro y queso, acompañada con ensalada de la casa.



EMMA SIGUE VIVA! MASA MADRE SUPERA LOS 5 AÑOS Y SIGUE CRECIENDO

En un pequeño rincón de Guadalajara, una leyenda de la panadería sigue viva y más fuerte que nunca. Emma, la masa madre de Taylor Street, nacida en 2020, continúa fermentando con más carácter y profundidad de sabor cada día.

"No es solo una masa, es parte del alma de nuestra pizza", declaró un portavoz de la cocina. Con más de 1,800 días de vida, Emma es alimentada diariamente y ha sido testigo de cada una de nuestras Deep Dish que han salido del horno con su esencia inconfundible.

CHICAGO STYLE PIZZA

Para 2 personas

30 minutos de espera, ¡que valen toda la pena!

Windy City \$329

Nuestra versión clásica repleta de pepperoni italiano. La favorita de grandes y pequeños.

Taylor's Favorite \$349

Resalta el sabor original de la deep dish con trozos de la salchicha italiana especiada. Un viaje de ida y vuelta a Chicago.

Chicago Bulls \$359

Si de carne se trata, le pusimos las 3 icónicas a esta versión con pepperoni, salchicha italiana y tocino. Para llenar a cualquier campeón

Magnificent Mile \$359

Mozzarella fresco y prosciutto. Sabor refinado y muy italiano.

Millenium Park \$319

Ligera y fresca con espinaca, champiñones y tomate como un paseo por el parque.

Say Cheese! \$319

Para los amantes del queso sin complicaciones añadimos 100gr más de queso para que disfruten de nuestra pizza más cremosa.

Aloha \$319

Porque en México nos gustan esos sabores audaces, hicimos nuestra versión de deep dish hawaiana con piña y jamón.

¿QUIERES MÁS SABOR PARA TUS ORILLAS?

Nuestros dippers lograrán que no dejes ninguna

Ajo Rostizado | Chipotle | Ajo-perejil
Chimichurri

Todas nuestras pizzas incluyen un
Dipper de Cortesía.
Dipper Adicional: \$29

Ensaladas

\$64 Pollo extra (100 gr)
\$82 Camarón extra (75 gr)

GRAND CÉSAR \$181

Crujientes corazones de lechuga romana, aderezados con nuestra cremosa salsa César hecha en casa, acompañados de crotones de ajo y parmesano recién rallado. ¡Agrégale pollo a la parrilla para un toque extra de sabor!

CAPRESE \$181

Jitomates y mozzarella frescos, coronada con hojas de albahaca, bañada con reducción de balsámico y toque de pesto. Una clásica italiana al estilo Taylor Street.

MEDITERRÁNEA \$181

Mezcla de lechugas frescas, pepino persa, tomate cherry, cebolla morada, aceitunas negras y cubos de queso, con vinagreta de naranja. Una explosión de frescura.

FRUTOS ROJOS \$186

Una fresca mezcla de lechugas con frutos rojos, acompañada de nueces. Todo bañado en un aderezo de vino tinto, simplemente espectacular y antioxidante.



33-45-33-80-94



Plaza D'Luca Av. Santa Margarita
4099 Zona Real, Zapopan, Jalisco



ts_pizza_mx



1234567890



¡COMIDA GRATIS!

Tira el Dado. ¿Come gratis? La gente no lo cree, pero en Taylor Street es una realidad. De lunes a jueves, pregunta por los horarios de **Lucky Taylor**: si al momento de pedir la cuenta aciertas el número que aparece en tus dados, tu consumo será **¡TOTALMENTE GRATIS!**



*Pregunta por términos y condiciones

AL CAPONE

Pizza personalizada XL para 4 o 5 personas

**PRECIO BASE \$549 CON 1 DIPPER
MÁS INGREDIENTES EXTRAS**

Una pizza grande y deliciosa, digna del mismísimo Al Capone. Masa de borde alto y suave, abundante queso y exquisita cobertura de salsa de tomate artesanal.

- Pepperoni (80gr) \$54
- Jamón (80gr) \$54
- Salchicha italiana (80gr) \$54
- Tocino (80gr) \$49
- Queso (100gr) \$54
- Piña (50gr) \$23
- Champiñón (50gr) \$23
- Espinaca (50gr) \$23
- Pimiento rojo (50gr) \$23
- Aceitunas negras (50gr) \$23
- Cebolla morada (50gr) \$14
- Prosciutto (60gr) \$84
- DIPPER EXTRA (80ml) \$29

PASTAS

\$64 Pollo extra (100 gr)
\$82 Camarón extra (75 gr)

Lasaña Little Italy \$226

Con carne molida sazonada al estilo italiano, salsa pomodoro casera y una generosa cantidad de queso gratinado al horno.

Pesto de la casa \$208

Fusilli al dente con pesto casero con albahaca, nueces, ajo, parmesano y un toque de aceite de oliva.

Spaguetti al Pomodoro \$191

Clásico italiano con salsa de tomate, ajo, albahaca y coronada con parmesano recién rayado.

Boloñesa \$203

Spaghetti con salsa boloñesa casera, preparada a fuego lento con carne molida, jitomate, zanahoria y apio.

Macarrones alla Sorrentina \$203

Horneados en suave salsa pomodoro, perfumados con albahaca y cubiertos de mozzarella gratinado.



Mac N' Cheese \$203

Pasta corta bañada en cremosa salsa de quesos, con un toque de parmesano gratinado al horno. Un clásico muy querido.

Fettuccini Alfredo \$199

Fettuccini bañado en salsa cremosa de parmesano, mantequilla y toque de ajo. Puedes agregar pollo o camarones, si prefieres con proteína.





PREGUNTA POR NUESTRA CARTA DE VINOS



Clericot
Sangría

Tipo de vino

País

Región

Uva

5oz 147ml
Copa

750ml
Botella

Tinto

De la casa

De la casa

De la casa

\$147.00

N/A

Tinto

De la casa

De la casa

De la casa

\$132.00

N/A

BEBIDAS CLÁSICAS



- AGUA MINERAL \$46
- AGUA \$39
- SIDRAL \$46
- COCA-COLA \$46
- SPRITE \$46
- SQUIRT \$46
- COCA-COLA LIGHT \$46
- CITRUS FIZZ \$69
- TS ICE TEA \$59
- MINERAL PERRIER \$69

Cerveza Nacional

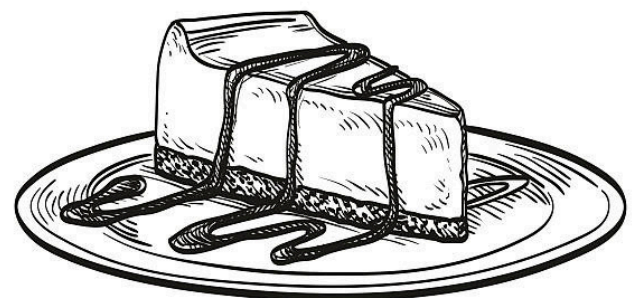
- FAMILIA HEINEKEN \$59
- FAMILIA MINERVA \$114
- FAMILIA FORTUNA \$114
- CERVEZA PREMIUM \$149
(ALEMANA. 500 ML)

Extras

- TARRO ESCARCHADO Y LIMÓN \$23
- MICHELADA (150 ML) \$32
- CLAMATO PREPARADO \$46
(300 ML)

POSTRES

- MOUSSE DE GUAYABA \$139
- CHEESCAKE DE FRESA \$139
- TARTA DE PLÁTANO \$139



Cocteles sin alcohol

- RED SPLASH \$83
- MOJITO MORRITO \$83
- ARNOLD PALMER \$74

CAFÉS/ DIGESTIVOS

- ESPRESSO \$54
- AMERICANO \$54
- CAPUCCINO \$63
- CHICAGO 43 \$153
(carajillo de la casa)
- BAILEYS COFFEE CREAM \$153

★ ¡GARANTIA TAYLOR! ★

Recientemente, **Taylor Street** se enfrentó a un curioso inconveniente: la falta de masa para sus pizzas estilo Chicago. ¿Un restaurante de pizzas sin pizzas? Aunque algunos comensales se vieron sorprendidos, el equipo rápidamente les ofreció su famosa **Garantía Taylor**: si alguna vez no hay pizzas disponibles, recibirán una pizza gratis en su próxima visita.

Este contratiempo es muy poco frecuente, pero sucede porque **la masa requiere más de ocho horas de reposo**, un **proceso artesanal** que asegura la calidad única de nuestras pizzas.

Taylor Street trabaja constantemente para predecir la cantidad de masa necesaria cada día y minimizar estas situaciones.

Si alguna vez te sucede, siéntete afortunado. ¡Tu próxima pizza va por cuenta de Taylor!

*Pregunta por términos y condiciones



33-45-33-80-94



Plaza D'Luca Av. Santa Margarita
4099 Zona Real, Zapopan, Jalisco



ts_pizza_mx



1234567890