



PRODUCTOS DE PROXIMIDAD,
ECOLÓGICOS Y DE TEMPORADA

DEGUSTA LA TÍPICA PIZZA ITALIANA
COMBINADA CON PRODUCTOS DE LA
COMUNIDAD VALENCIANA

- TEMPORADA INVIERNO 2025 -

FILOSOFÍA KMO

En la pizzería Km0 fusionamos la tradición de la auténtica **masa italiana** con los mejores **productos locales y de temporada**.

Cada pizza que preparamos es el resultado de un proceso cuidadoso, en el que utilizamos entre un 70-80% de productos de la Comunidad Valenciana, seleccionados por su frescura y calidad. Colaboramos con **proveedores locales** que comparten nuestro compromiso por ofrecer lo mejor de la **terreta** en cada estación.

Cada día **un cocinero**, se ocupa de elaborar los ingredientes más saludables y crear nuevas combinaciones de pizzas Km0.



ENTRANTES KMO

ROLLITO VEGANO KMO

Rollitos de jamón serrano vegano rellenos de queso vegano

8.5

HUMMUS DE GARBANZOS

Hummus casero con pimentón, jamón serrano crujiente y puerro crujiente
(Para dos personas)

9.5

CAPONATA DE VERDURAS

Verduras de temporada salteadas con piñones

8.5

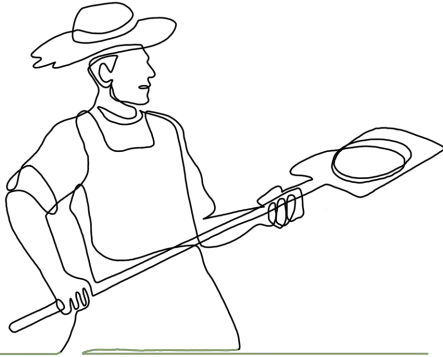
TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS LOCALES

(Para dos personas)

14.5

MASA KMO

La receta de nuestra **masa contemporánea** es la combinación de técnicas tradicionales con un enfoque moderno.



Históricamente, la digestibilidad de la masa ha sido vinculada a los tiempos de fermentación. Hoy en día, sabemos que una masa **verdaderamente digerible** es el resultado de la interacción entre varios **factores clave**: ingredientes de calidad, tipos de harinas, fermentación, temperaturas, amasados y, por supuesto, el proceso de cocción.

La receta de nuestra masa comienza con un **prefermento** inspirado en la “biga”, un método tradicional italiano que aporta una **textura única y un sabor delicioso**. Este prefermento se elabora combinando agua, harina y levadura, dejándolos fermentar a temperatura controlada durante un mínimo de 24 horas (en nuestra nevera a lado del horno).

Una vez que el prefermento ha alcanzado su punto óptimo de fermentación, se incorpora a la mezcla harina multicereal, harina de tipo 0, agua y sal.

Este proceso de fermentación prolongada, que totaliza **más de 30 horas** entre el prefermento y la fermentación final, da como resultado una **masa altamente digerible, aireada y con una textura suave, aportando un sabor único**.

DE TEMPORADA KMO

BURJASOT

Crema de calabaza casera, mozzarella, cebolla blanca caramelizada, roast-beef casero, polvo de boletus, queso al romero

LA PETXINA

Crema de calabaza casera, mozzarella, queso de Cabrales, longaniza de Requena, espinacas, puerro crujiente, tomate seco

LA ZAIDIA

Crema de alcachofas casera, mozzarella, jamón serrano, huevo cocinado a 64º, pipas de calabaza, queso de trufa

MANISES

Crema de calabaza casera, mozzarella, champiñones de Portobello, cebolla morada, nueces, queso de trufa

MARCHALENES

Crema de calabaza casera, mozzarella, patatas al horno, queso Idiazábal, longaniza de Requena, almendras

MONTEOLIVETE

Crema de calabaza casera, mozzarella, cebolla morada, longaniza de Requena, espuma de puerro casera, puerro crujiente, queso al romero

18.5

17.5

17.5

15.5

18.5

18.5

MURCIA

Salsa de tomate, mozzarella, champiñones de Portobello, jamón serrano, queso de trufa

PATRAIX

Crema de calabaza casera, mozzarella, cebolla morada, nubes de jamón serrano, mousse de queso Mascarpone, nueces, queso de trufa

PAIPORTA

Crema de setas trompeta negra casera, mozzarella, queso Idiazábal, alcachofas salteadas, jamón serrano crujiente, miel

SAGUNTO

Mozzarella, cebolla morada, panceta curada, queso fresco, pesto al pistacho casero, pistachos

TERUEL

Crema de trufa, mozzarella, champiñones de Portobello, cebolla morada, panceta curada, anacardos, queso chili

BENIMACLET

Pizza de la semana con carne

15.5

17.5

18.5

15.5

17



RECOMENDACIÓN DEL PIZZERO

VEGANAS KMO

ALBORAYA

Salsa de tomate, mozzarella vegana, champiñones de Portobello, bocados de pollo vegetal, mango seco, tomate seco, pesto al pistacho casero

ALBUFERA

Salsa de tomate, mozzarella vegana, carne picada vegana, bocados de pollo vegetal, cebolla morada, salsa barbacoa

ALMÁCERA

Salsa de tomate, mozzarella vegana, pepperoni vegano, queso chili vegano, aceite picante

AYORA

Crema de calabaza casera, mozzarella vegana, queso azul vegano, jamón serrano vegano, mermelada de pera casera, nueces

CHULILLA

Salsa de tomate, mozzarella vegana, pepperoni vegano, tomate seco, pesto al pistacho casero, queso chili vegano

PATERNA

Crema de alcachofas casera, mozzarella vegana, alcachofas salteadas, chistorra vegana, chips de apionabo, queso curado vegano

16.5

16

15

18.5

17.5

18.5

RUZAFa

Crema de alcachofas casera, mozzarella vegana, patatas al horno, jamón serrano vegano, mousse de queso vegano y cebollín, anacardos

TORREFIEL

Crema de setas trompeta negra casera, mozzarella vegana, cebolla blanca caramelizada, chistorra vegana, puerro crujiente, tomate seco

QUATRE CARRERS

Salsa de tomate, mozzarella vegana, queso azul vegano, queso cheddar vegano, queso curado vegano

VEGGY CALZONE

Salsa de tomate, mozzarella vegana, champiñones de Portobello, pepperoni vegano

VILAFAMÉS

Crema de calabaza casera, mozzarella vegana, champiñones de Portobello, jamón serrano vegano, queso curado

VEGETAS

Pizza de la semana vegana

18.5

18.5

16.5

15

16.5



RECOMENDACIÓN DEL PIZZERO

CLÁSICAS KMO

5 QUESOS

Salsa de tomate, mozzarella, queso de Cabrales, queso Idiazábal, queso fresco, queso al romero

16

BARBACOA

Salsa de tomate, mozzarella, pulled pork casero, panceta curada, salsa barbacoa

15.5

CALZONE

Salsa de tomate, mozzarella, jamón york ahumado

13

CARBONARA

Crema de queso de cabra semicurado casera, mozzarella, panceta curada, queso fresco, yema marinada, pimienta negra, huevo cocinado a 64º

15

DELICIOSA

Salsa de tomate, mozzarella, jamón york ahumado, pesto al pistacho casero, tomate seco, pistachos

16.5

DE PESCADO KMO

CABAÑAL

Pizza de la semana con pescado

DIAVOLA

Salsa de tomate, mozzarella, chorizo picante de Requena, queso chili

14.5

EL BOTÁNICO

Crema de brócoli casera, mozzarella, espinacas, puerro crujiente, chips de apionabo, polvo de boletus

15.5

MARGHERITA

Salsa de tomate, mozzarella, albahaca

10.5

PATAPIZZA

Crema de queso de cabra semicurado casera, mozzarella, patatas al horno, longaniza de Requena, queso al romero

15.5

PROSCIUTTO

Salsa de tomate, mozzarella, jamón york ahumado

13

¡RELLENA EL BORDE DE TU PIZZA CON CREMAS CASERAS!

(Suficiente para 2/3 pizzas)

MANGA DE CREMA DE QUESOS

2.5

MANGA DE CREMA DE VERDURAS VEGANA

2.5



RECOMENDACIÓN DEL PIZZERO

CERVEZAS

ESTRELLA LEVANTE	3
RADLER	3
TYRIS IPA	3.5
TYRIS MARZEN (Sin Gluten)	3.5
TYRIS ORIGINAL	3.5
TYRIS DE TEMPORADA	3.5
TURIA	3
ZETA HELL	3.5
ZETA BE LOW (Sin Alcohol)	3.5
FREE DAM (0.0 Alcohol)	3

REFRESCOS

AGUA (0.75 L)	3
AGUA CON GAS (0.5 L)	3
FRITZ KOLA	3
FRITZ KOLA O	3
FRITZ LIMÓN	3
FRITZ NARANJA	3

VINOS

BLANCO LIVING SEMILLON	15.5
Aromas con una buena intensidad de matices florales y fruta fresca. Variedad: Semillon	
COPA	4.5
TINTO LIVING TEMPRANILLO	15.5
Aromas complejos de frutas negras con recuerdos de lácteos. Variedad: Tempranillo	
COPA	4.5
TINTO FINCA CAÑADA HONDA	18
Aroma de fragancia exuberante de frutas frescas con toques florales. Maceración carbónica. Variedad: Bobal	
ROSADO FINCA CAÑADA HONDA	15.5
Aromas de fruta del bosque y cereza, de cuerpo medio seco y chispeante. Variedad: Bobal	
LICORES	
MISTELA	3.5
VERMOUTH	3.5

POSTRES CASEROS KMO

PASTEL DE CHOCOLATE VEGANO

5.5

PANNA COTTA CON PISTACHO

6

TARTA DE CALABAZA VEGANA

6

TARTA DE QUESO

6

CAFÉS

CAFÉ SOLO

1.3

CAFÉ TOCADO

1.5

CAFÉ CORTADO

1.5

CAFÉ AMERICANO

1.8

CAFÉ CON LECHE

1.8

INFUSIÓN

1.5



TABLA DE ALÉRGENOS



SÍGUENOS

