Pizzeria KmO

Productos Locales

PRODUCTOS DE PROXIMIDAD,
ECOLÓGICOS Y DE TEMPORADA

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

- INVIERNO 2026 -

FILOSOFÍA KM0

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 KM0

ROLLITO VEGANO KM0 8.5
Rollitos de jamón serrano vegano rellenos de queso vegano

HUMMUS DE GARBANZOS 9.5
Hummus casero con pimentón, jamón serrano crujiente y puerro crujiente
(Para dos personas. Opción vegana)

CAPONATA DE VERDURAS 8.5
Verduras de temporada salteadas con piñones

TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS LOCALES 14.5
(Para dos personas)

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 18.5
Crema de calabaza casera, mozzarella, cebolla blanca caramelizada, roast-beef casero, polvo de boletus, queso al romero

LA PETXINA 18.5
Crema de calabaza casera, mozzarella, queso de Cabrales, espinacas, longaniza de Requena, puerro crujiente, tomate seco

LA ZAIDIA 17.5
Crema de alcachofas casera, mozzarella, jamón serrano, huevo cocinado a 64º, pipas de calabaza, queso de trufa

MANISES 16
Crema de calabaza casera, mozzarella, champiñones de Portobello, cebolla morada, nueces, queso de trufa

MARCHALENES 17.5
Crema de setas trompeta negra casera, mozzarella, patatas al horno, queso Idiazábal, longaniza de Requena, almendras

MONTEOLIVETE 18.5
Crema de calabaza casera, mozzarella, cebolla morada, longaniza de Requena, espuma de puerro casera, puerro crujiente, queso al romero

MURCIA 16
Salsa de tomate, mozzarella, champiñones de Portobello, jamón serrano, queso de trufa

PAIPORTA 18
Crema de setas trompeta negra casera, mozzarella, queso Idiazábal, alcachofas salteadas, jamón serrano crujiente, miel

PATRAIX 18.5
Crema de calabaza casera, mozzarella, cebolla morada, nubes de jamón serrano, mousse de queso Mascarpone casera, nueces, queso de trufa

SAGUNTO 16.5
Mozzarella, cebolla morada, panceta curada, queso fresco de cabra, pesto de pistacho casero, pistachos

TERUEL 17.5
Crema de trufa, mozzarella, champiñones de Portobello, cebolla morada, panceta curada, anacardos, queso chili

BENIMACLET
Pizza de la semana con carne

Extra: carne/pescado/pesto/vegano +2.5 Otros +1.5

RECOMENDACIÓN DEL PIZZERO

VEGANAS KMO

ALBORAYA 18
Salsa de tomate, mozzarella vegana, champiñones de Portobello, bocados de pollo vegetal, mango seco, tomate seco, pesto de pistacho casero

ALBUFERA 18
Salsa de tomate, mozzarella vegana, carne picada vegana, bocados de pollo vegetal, cebolla morada, salsa barbacoa

ALMÁCERA 16
Salsa de tomate, mozzarella vegana, pepperoni vegano, queso chili vegano, aceite picante

AYORA 18.5
Crema de calabaza casera, mozzarella vegana, queso azul vegano, jamón serrano vegano, mermelada de pera casera, nueces

CARBO VEGGY 18.5
Crema de queso vegano casera, mozzarella vegana, panceta curada vegana, huevo vegano, queso curado vegano, pimienta negra

CHULILLA 17.5
Salsa de tomate, mozzarella vegana, pepperoni vegano, tomate seco, pesto de pistacho casero, queso chili vegano

LA RAIOSA 18
Crema de setas trompeta negra casera, mozzarella vegana, alcachofas salteadas, bocados de pollo vegetal, queso chili vegano, tomate seco

PATERNA 18.5
Crema de alcachofas casera, mozzarella vegana, alcachofas salteadas, chistorra vegana, chips de apionabo, avellanas, queso curado vegano

TORREFIEL 18.5
Crema de setas trompeta negra casera, mozzarella vegana, cebolla blanca caramelizada, chistorra vegana, puerro crujiente, tomate seco

QUATRE CARRERS 17
Salsa de tomate, mozzarella vegana, queso azul vegano, queso cheddar vegano, queso curado vegano

VEGGY CALZONE 16
Salsa de tomate, mozzarella vegana, champiñones de Portobello, pepperoni vegano

VEGETAS
Pizza de la semana vegana

Extra: carne/pescado/pesto/vegano +2.5 Otros +1.5

RECOMENDACIÓN DEL PIZZERO

CLÁSICAS KMO

5 QUESOS 16
Salsa de tomate, mozzarella, queso de Cabrales, queso Idiazábal, queso fresco de cabra, queso al romero

BARBACOA 16
Salsa de tomate, mozzarella, pulled pork casero, panceta curada, salsa barbacoa

CALZONE 13
Salsa de tomate, mozzarella, jamón york ahumado

CARBONARA 16
Crema de queso de cabra semicurado casera, mozzarella, panceta curada, queso fresco de cabra, yema marinada, pimienta negra, huevo cocinado a 64º

DELICIOSA 16.5
Salsa de tomate, mozzarella, jamón york ahumado, pesto de pistacho casero, tomate seco, pistachos

DE PESCADO KMO

CABAÑAL
Pizza de la semana con pescado

DIAVOLA 14.5
Salsa de tomate, mozzarella, chorizo picante de Requena, queso chili

EL BOTÁNICO 16.5
Crema de alcachofas casera, mozzarella, espinacas, puerro crujiente, chips de apionabo, polvo de boletus

MARGHERITA 10.5
Salsa de tomate, mozzarella, albahaca

PATAPIZZA 15.5
Crema de queso de cabra semicurado casera, mozzarella, patatas al horno, longaniza de Requena, queso al romero

PROSCIUTTO 13
Salsa de tomate, mozzarella, jamón york ahumado

¡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

Extra: carne/pescado/pesto/vegano +2.5 Otros +1.5

RECOMENDACIÓN DEL PIZZERO

CERVEZAS

ESTRELLA LEVANTE	3.2
RADLER	3.2
TYRIS IPA	3.5
TYRIS MARZEN (Sin Gluten)	3.5
TYRIS ORIGINAL	3.5
TYRIS DE TEMPORADA	3.5
TURIA	3.2
ZETA HELL	3.5
ZETA BE LOW (Sin Alcohol)	3.5
FREE DAM (0.0 Alcohol)	3.2

REFRESCOS

AGUA (0.75 L)	2.5
AGUA CON GAS (0.5 L)	3
FRITZ KOLA	3
FRITZ KOLA 0	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 16.5
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 6.5
Coulis de chocolate casero acompañado de mermelada de pera casera

TARTA DE CALABAZA VEGANA 6.5
Bizcocho de calabaza y frutos secos con gotas de chocolate, cubierto de crema de queso vegano y pistachos troceados

PANNA COTTA CON PISTACHO 6.5
Panna cotta casera, cubierta con crema de pistacho, acompañada de merengues y pistachos troceados

TARTA DE QUESO 6.5
Tarta de queso casera al horno, acompañada con mermelada de pera casera

CAFÉS

CAFÉ SOLO 1.3
CAFÉ CORTADO 1.5
CAFÉ CON LECHE 1.8

CAFÉ TOCADO 1.5
CAFÉ AMERICANO 1.8
INFUSIÓN 1.5

TABLA DE ALÉRGENOS

SÍGUENOS