



PRODUCTOS DE PROXIMIDAD,
ECOLÓGICOS Y DE TEMPORADA

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

- VERANO 2026 -

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, tomate cherry confitado y puerro crujiente
(Para dos personas)

9.5

CAPONATA DE VERDURAS

Verduras de temporada salteadas con piñones

8.5

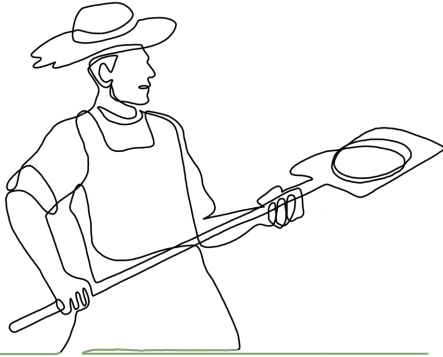
TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS LOCALES

(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

BÉTERA

Crema de queso de Cabrales casera, mozzarella, salchichón con almendras, espaguetis de calabacín, espuma de puerro casera, pistachos

CÁNOVAS

Crema de queso de Cabrales casera, mozzarella, jamón serrano, higos, nueces

MANISES

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

MESTALLA

Crema de queso de cabra semicurado casera, mozzarella, cecina, espaguetis de calabacín, pesto de pistacho casero, tomate seco, queso de trufa

MONTANEJOS

Crema de calabaza casera, mozzarella, pimiento rojo asado, espaguetis de calabacín, queso de Cabrales, longaniza de Requena, tomate seco

MONTEOLIVETE

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

18

17

16

18.5

18.5

18.5

MURCIA

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

ONTINYENT

Crema de calabacín casera, mozzarella, caponata de verduras de temporada, sobrasada de naranja, pipas de calabaza, queso chili

REQUENA

Crema de calabacín casera, mozzarella, longaniza de Requena, tomate cherry confitado, puerro crujiente, queso chili

SAGUNTO

Mozzarella, cebolla morada, panceta curada, queso fresco de cabra, pesto de 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

16

18

18

16.5

17.5



RECOMENDACIÓN DEL PIZZERO

VEGANAS KMO

ALBORAYA

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

18

ALBUFERA

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

17.5

ALMUSSAFES

Crema de calabaza casera, mozzarella vegana, cebolla blanca caramelizada, sobrasada vegana, sirope de agave

17.5

ALMÁCERA

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

16

CHIVA

Crema de calabacín casera, mozzarella vegana, chistorra vegana, tomate cherry confitado, puerro crujiente, queso curado vegano

18.5

CHULILLA

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

17.5

GANDÍA

Crema de calabacín casera, mozzarella vegana, atún vegano, cebolla agri dulce, queso azul vegano, tomate seco

18

ORRIOLS

Crema de calabaza casera, mozzarella vegana, cebolla morada, pimienta roja asada, chistorra vegana, queso chili vegano, aceite picante

18

QUATRE CARRERS

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

17

TRINIDAD

Crema de calabacín casera, mozzarella vegana, queso cheddar vegano, cebolla blanca caramelizada, carne picada vegana, tomate seco

18

VEGGY CALZONE

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

16

VEGETAS

Pizza de la semana vegana



RECOMENDACIÓN DEL PIZZERO

CLÁSICAS KMO

5 QUESOS

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

16

BARBACOA

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

16

CALZONE

Salsa de tomate, mozzarella, jamón york ahumado

13

CARBONARA

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

15.5

DELICIOSA

Salsa de tomate, mozzarella, jamón york ahumado, pesto de 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

LA HUERTA

Crema de calabaza casera, mozzarella, berenjena frita, tomate cherry confitado, espaguetis de calabacín, albahaca

16.5

MARGHERITA

Salsa de tomate, mozzarella, albahacas

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	6.5	PANNA COTTA CON PISTACHO	6.5
TARTA DE CALABAZA VEGANA	6.5	TARTA DE QUESO	6.5

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

