



Pizzeria  
**Km0**   
Productos Locales

# CARTA FUSIÓN

Presentamos la carta fusión, la combinación de una cocina gourmet con ingredientes de proximidad, ecológicos y de temporada. Degusta la pizza típica italiana combinada con productos de la comunidad valenciana.



## Entrantes

### TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS LOCALES

(Para dos personas. Opción vegana)

14.5

### CAPONATA VEGETAL

(Verduras de temporada salteadas con piñones)

8

### CREMA DE ESPÁRRAGOS

(Para dos personas. Opción vegana)

9.50

## Pizzas

### De temporada Kmo

#### ALBAL

Salsa de tomate, mozzarella, champiñones de Portobello, longaniza de Requena, tomate seco, queso de trufa

14

#### BURJASOT

Crema de calabaza casera, mozzarella, cebolla blanca caramelizada, jamón de pollo casero, polvo de boletus, queso al romero

15

#### CAÑADA

Crema de azafrán casera, mozzarella, espárragos, huevo cocinado a 64°, anacardos, queso de trufa

15.5

#### MANISES

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

13.5

#### MONTEOLIVETE

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

16

#### MURCIA

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

14

#### OLIVA

Crema de azafrán casera, mozzarella, nubes de jamón serrano, calabaza asada, salsa de cebolla agridulce, pistachos, polvo de olivas negras

15.5

#### PATRAIX

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

16

#### SAGUNTO

Mozzarella, cebolla morada, tocino ibérico de Bellota, queso fresco de cabra, pesto de pistacho casero, pistachos

14

#### TERUEL

Crema de trufa, mozzarella, champiñones de Portobello, cebolla morada, tocino ibérico de Bellota, anacardos, queso chili

15

#### XÀTIVA

Salsa de tomate, mozzarella, champiñones de Portobello, cebolla morada, queso de cabra semicurado, jamón york ahumado

13

#### BENIMACLET

Pizza de la semana con carne

## Veganas Kmo

<b>ALBORAYA</b>	14.5
Salsa de tomate, mozzarella vegana, champiñones de Portobello, bocados de pollo vegetal, mango seco, tomate seco, pesto de pistacho casero	
<b>ALBUFERA</b>	14
Salsa de tomate, mozzarella vegana, carne picada vegana, bocados de pollo vegetal, cebolla morada, salsa barbacoa	
<b>ALMÁSSERA</b>	13.5
Salsa de tomate, mozzarella vegana, pepperoni vegano, queso chili vegano, aceite picante	
<b>ALMUSSAFES</b>	15.5
Crema de puerros casera, mozzarella vegana, cebolla blanca caramelizada, sobrasada vegana, sirope de agave	
<b>CAMPANAR</b>	16.5
Crema de hinojo casera, mozzarella vegana, bocados de pollo vegetal, patatas al horno, pesto casero de tomate seco y almendras, polvo de olivas negras	
<b>CHULILLA</b>	15.5
Salsa de tomate, mozzarella vegana, pepperoni vegano, tomate seco, pesto de pistacho casero, queso chili vegano	
<b>CULLAI</b>	14
Salsa de tomate, mozzarella vegana, champiñones de Portobello, jamón serrano vegano, queso curado vegano	
<b>EL PALMAR</b>	15
Crema de puerros casera, mozzarella vegana, atún vegano, cebolla blanca caramelizada, queso azul vegano, tomate seco	
<b>LA PATACONA</b>	16.5
Crema de espárragos casera, mozzarella vegana, gambas veganas, espinacas, pesto casero de tomate seco y almendras, polvo de olivas negras	
<b>MONTSERRAT</b>	14.5
Salsa de tomate, mozzarella vegana, champiñones de Portobello, chistorra vegana, tomate seco, queso curado vegano	
<b>QUATRE CARRERS</b>	14.5
Salsa de tomate, mozzarella vegana, queso azul vegano, queso cheddar vegano, queso curado vegano	
<b>VEGGY CALZONE</b>	13.5
Salsa de tomate, mozzarella vegana, champiñones de Portobello, pepperoni vegano	
<b>VEGETAS</b>	
Pizza de la semana vegana	

## Clásicas Kmo

<b>4 QUESOS</b>	13
Salsa de tomate, mozzarella, queso de Cabrales, queso fresco de cabra, queso al romero	
<b>BARBACOA</b>	13.5
Salsa de tomate, mozzarella, pulled pork casero, tocino ibérico de Bellota, salsa barbacoa	
<b>CALZONE</b>	11
Salsa de tomate, mozzarella, jamón york ahumado	
<b>CARBONARA</b>	14
Crema de queso de cabra semicurado casera, mozzarella, tocino ibérico de Bellota, queso fresco de cabra, yema marinada, pimienta negra, huevo cocinado a 64°	
<b>DELICIOSA</b>	14.5
Salsa de tomate, mozzarella, jamón york ahumado, pesto de pistacho casero, tomate seco, pistachos	
<b>DIAVOLA</b>	11.5
Salsa de tomate, mozzarella, chorizo picante de Requena, queso chili	
<b>LA HUERTA</b>	14.5
Crema de espárragos casera, mozzarella, espinacas, puerro crujiente, calabaza asada, polvo de boletus	
<b>MARGHERITA</b>	9.5
Salsa de tomate, mozzarella, albahaca	
<b>PATAPIZZA</b>	12
Mozzarella, patatas al horno, longaniza de Requena, queso al romero	
<b>PROSCIUTTO</b>	11
Salsa de tomate, mozzarella, jamón york ahumado	

## De pescado Kmo

<b>CULLERA</b>	16.5
Crema de puerros casera, mozzarella, cebolla blanca caramelizada, lubina marinada, coulis de fresa, pistachos	
<b>CABAÑAL</b>	
Pizza de la semana con pescado	

## UNA MANERA MAS DE DISFRUTAR TU PIZZA

¡Rellena tu borde con cremas caseras!  
(Suficiente para 2/3 pizzas)

Manga de crema de quesos casera	2.5
Manga de crema de verduras casera vegana	2.5

# Postres caseros

Tiramisú casero	5.5	Tarta de zanahoria casera vegana	6
Tarta de queso casera	6	Pastel de chocolate casero vegano con naranjas	5.5

## Bebidas

### CERVEZAS

Estrella Levante	3
Radler	3.5
Tyris IPA	3.5
Tyris Marzen (sin gluten)	3.5
Tyris Original	3.5
Tyris Paquita Brown	3.5
Turia	3
Zeta Hell	3.5
Zeta Be Low (sin alcohol)	3.5
Free Damm (0,0 alcohol)	3.5

### REFRESCOS

Agua (750 ml)	3
Agua con gas (500 ml)	2.5
Fritz Kola	3
Fritz Kola 0	3
Fritz Limón	3
Fritz Naranja	3

### VINOS KMO

(Vinos ecológicos Bodegas Iranzo)

Finca Cañada Honda	15.5
Living Semillon (Copa 4.50€)	15.5
Living Tempranillo (Copa 4.50€)	15.5
Pepín	18

### VINOS NATURALES KMO

(Vinos sin sulfitos añadidos)

6º Elemento	23.5
-------------	------

### LICORES KMO

Vermouth	3.5
Mistela	3.5

## Conócenos

En **Pizzería Km0** damos importancia a cada uno de los procesos, desde la producción hasta su consumo. Característica de ello son nuestros **proveedores locales** y compañeros/as de Huerta del Perigall, Vegetas, Granja Rinya, Bodega Baltasar Seguí, Bodegas Iranzo, Cerveza Tyris... quienes nos acercan sus productos para elaborar platos de temporada. Los **productos de km0** son alimentos elaborados en la misma localidad o comarca donde van a ser consumidos. El ratio de distancia entre un punto y otro debe ser inferior a 100 km. Este tipo de

productos favorecen la economía y la gastronomía local frente a la producción en serie. Los alimentos presentan un **sabor más intenso** y un mayor aporte de nutrientes al organismo. Apostamos por estos productos locales que **reducen su impacto en el medioambiente** y respetan los ritmos y ciclos naturales del entorno, puesto que queremos garantizar la continuidad de los recursos para nuestra generación y las posteriores.

Trabajamos por conseguir una **economía justa**, evitando los

abusos y respetando los derechos de los productores. Esta filosofía nos permite ofrecer **platos auténticos** elaborados con alimentos de calidad, proximidad y también **veganos**.

Nuestra masa "contemporanea" es la base perfecta donde crear nuevas combinaciones y explosiones de sabor. Nuestra experiencia italiana en el sector se fusiona con la calidad de los alimentos de la **terreta**.

Sólo con los productos más frescos y de temporada se hacen las mejores "**pizzas Km0**", por eso garantizamos la mezcla de sabores únicos y exquisitos.



@pizzeria\_km0



**LUNES A JUEVES**  
19:30 a 23:00  
**VIERNES**  
19:30 a 23:30  
**SABADO**  
13:00 a 16:00 y 19:30 a 23:30  
**DOMINGO**  
13:00 a 16:00 y 19:30 a 23:00



### TABLA DE ALÉRGENOS

**PERSONAS CON ALGÚN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA, CONSULTEN A NUESTRO PERSONAL**