



PRODUCTOS DE PROXIMIDAD,
ECOLÓGICOS Y DE TEMPORADA.

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

- TEMPORADA PRIMAVERA 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. Trabajamos 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. Opción vegana)

9.5

CAPONATA DE VERDURAS

Verduras de temporada salteadas con piñones

8

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

ALBAL

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

BURJASOT

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

CAÑADA

Crema de azafrán casera, mozzarella, espárragos, nubes de jamón serrano, anacardos, queso de trufa

MANISES

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

MONTEOLIVETE

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

MURCIA

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

15.5

16.5

16.5

14.5

17

15

OLIVA

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

PATRAIX

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

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

XÀTIVA

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

BENIMACLET

Pizza de la semana con carne

17.5

17

15

17

15

VEGANAS KMO

ALBORAYA

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

16.5

ALBUFERA

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

16

ALMÀSSERA

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

15

ALMUSSAFES

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

16.5

CAMPANAR

Crema de hinojo casera, mozzarella vegana, bocados de pollo vegetal, patatas al horno, pesto casero de tomate seco y almendras, polvo de olivas negras

17.5

CHULLILLA

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

17

CULLAI

Salsa de tomate, mozzarella vegana, champiñones de Portobello, jamón serrano vegano, queso curado vegano

16

CULLERA

Crema de espárragos casera, mozzarella vegana, atún vegano, cebolla blanca caramelizada, queso azul vegano, tomate seco

17.5

LA PATACONA

Crema de espárragos casera, mozzarella vegana, gambas veganas, espinacas, pesto casero de tomate seco y almendras, polvo de olivas negras

17.5

QUATRE CARRERS

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

16

VEGGY CALZONE

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

15

VEGETAS

Pizza de la semana vegana

CLASICÁS KMO

4 QUESOS

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

14.5

BARBACOA

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

15.5

CALZONE

Salsa de tomate, mozzarella, jamón york ahumado

12.5

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

DE PESCADO KMO

CABAÑAL

Pizza de la semana con pescado

DIAVOLA

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

14

EL BOTÁNICO

Crema de espárragos casera, mozzarella, espinacas, puerro crujiente, calabaza asada, polvo de boletus

16

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

PROSCIUTTO

Salsa de tomate, mozzarella, jamón york ahumado

12.5

¡RELLENA EL BORDE DE TU PIZZA CON CREAMAS CASERAS!

(Suficiente para 2/3 pizzas)

MANGA DE CREMA DE QUESOS

2.5

MANGA DE CREMA DE VERDURAS VEGANA

2.5

CERVEZAS

ESTRELLA LEVANTE	3
RADLER	3
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 DAM (0.0 Alcohol)	3

REFRESCOS

AGUA (0.75 L)	3
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 floreales 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 floreales. 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