

Restaurante

Hydros



cocina con sabor a Málaga

Desde 2010, nuestra cocina de Holiday Hydros sigue apostando por nuestros sabores y recetas malagueñas más significativas, sin descuidar los valores mediterráneos que más nos caracterizan, donde el mar y sus frutos representan el máximo protagonismo, y en la cual, los toques de fusión con otras cocinas como la japonesa y la francesa entre otras, nos ofrecen un extenso abanico gastronómico para todos nuestros huéspedes y clientes locales.

Disfrutar de una cocina malagueña en un entorno único y con las mejores vistas de la Costa del Sol, maridado con el mejor de los servicios en sala, es nuestro mayor compromiso.

Confío en sorprenderles una vez más.

Sergio Pantoja
Jefe de cocina Restaurante Hydros

Dishes that fly the local flag

Since 2010, the Holiday Hydros kitchen has committed to local flavours and Malaga's most famous recipes, without overlooking the Mediterranean values that we have come to be known for, with the sea and its products taking centre stage. The hints we take from other cuisines, such as Japanese or French cooking, provide us with a wide range of gastronomic options for all our guests and local customers. Enjoying local cuisine in a unique setting with the best views of the Costa del Sol, accompanied by the best service available, is our commitment. I truly believe you'll be surprised once again.

Sergio Pantoja
Head Chef at the Hydros restaurant

Une cuisine aux saveurs malaguènes

Depuis 2010, notre cuisine du Holidays Hydros continue à parier sur nos saveurs et nos recettes malaguènes les plus significatives, sans négliger les valeurs méditerranéennes qui nous caractérisent le plus, où la mer et ses fruits sont les principaux protagonistes, et dans laquelle les touches de fusion avec d'autres cuisines, japonaise et française, entre autres, nous offrent un large éventail gastronomique pour tous nos hôtes et clients locaux.

Profiter d'une cuisine malaguène dans un cadre unique et avec les meilleures vues de la Costa del Sol, alliée au meilleur des services en salle, voilà notre principal engagement. J'espère vous surprendre une fois de plus.

Sergio Pantoja
Chef de cuisine du restaurant Hydros

bocados nibbles · bouchées

Templados de cabra. Raviolis de pasta brick rellenos de queso de cabra Payoya (Sierra de Crestellina) y mermelada de naranja cachorreña. (Ingredientes malagueños)

Warm goat's cheese bites. Flaky pastry ravioli stuffed with Payoya goat's cheese (Sierra de Crestellina) and locally produced orange marmalade. (Ingredients from Malaga)

Tièdes au chèvre. Raviolis de brick farcis au fromage de chèvre Payoya (Sierra de Crestellina) et confiture d'oranges amères. (Ingrédients malaguènes)

6,45€



Espeto de langostino kataifi. Langostino espetado envuelto con pasta kataifi, acompañado de alioli de mango y polvos de parmesano (Guiño cocina malagueña)

Kadaif king prawn skewer. Skewered king prawn wrapped in kadaif pasta, accompanied by mango alioli and parmesan shavings (Nod to cuisine from Malaga)

Brochette de gambas en kadaïf. Gambas en brochettes enrobées d'une pâte kadaïf, accompagnées d'un aioli de mangue et de poudre de parmesan (Clin d'œil à la cuisine malaguène).

11,60 €



Croquetas de chipirones. Croquetas rellenas de chipirones acompañado de un alioli negro de tinta de calamar. (Ingredientes malagueños)

Baby squid croquettes. Croquettes filled with baby squid, accompanied by black squid ink alioli. (Ingredients from Malaga)

Croquettes de supions. Croquettes farcies aux supions accompagnées d'un aioli à l'encre de calamar. (Ingrédients malaguènes)

7,10 €



Croquetas de puchero como las de nuestra abuela: Croquetas de puchero con emulsión de gallina asada. (Guiño cocina malagueña)

Croquetas de puchero like grandma used to make: Croquettes made using stewed chicken with grilled chicken emulsion. (Nod to cuisine from Malaga)

Croquettes de pot-au-feu selon la recette de nos grands-mères : Croquettes de pot-au-feu avec une émulsion de poule rôtie. (Clin d'œil à la cuisine malaguène)

6,80 €



Torrijas de sardina ahumada. Sardinas ahumadas sobre Torrijas de pan Tumaca y salsa pesto. (Ingredientes malagueños)

Smoked sardine torrijas Smoked sardines on tomato brushed torrija bread and pesto sauce (Ingredients from Malaga)

Torrijas de sardines fumées Sardines fumées sur du pain perdu à la tomate avec une sauce pesto. (Ingrédients malaguènes)

7,30 €



Mar y Tierra. Hortalizas en tempura con jamón ibérico y langostinos. (Ingredientes mediterráneos)

Surf and turf. Tempura vegetables with Serrano ham and king prawns. (Mediterranean ingredients)

Terre et mer. Légumes du potager en tempura avec du jambon ibérique et des gambas. (Ingrédients méditerranéens)

12,50 €



Altramuces
Lupine seeds
Lupins



Apio
Celery
Céleri



Cacahuets
Peanuts
Cacahuètes



Frutos secos
Nuts
Fruits secs



Crustáceos
Shellfish
Crustacés



Gluten
Gluten
Gluten



Sésamo
Sesame
Sésame

sabores de siempre

time-honoured flavours · saveurs de toujours

Tabla de quesos malagueños. Selección de quesos acompañados de picos "regañias". (Ingredientes cocina malagueña)

Cheese board. Selection of cheeses accompanied by regañia bread sticks. (Ingredients typical of Malaga)
Plateau de fromages. Sélection de fromages accompagnés de regañias (crackers) (Ingrédients de la cuisine malaguène)

17,20 €



Plato de Jamón Ibérico.

Serrano ham.

Assiette de jambon ibérique.

18,90 €

Anchoas y boquerones (matrimonio). Plato de anchoas y boquerones en vinagre sobre tomate rallado y aceituna de manzanilla Aloreña. (Ingredientes cocina malagueña)

Anchovies (two varieties). Dish featuring two styles of anchovy in vinegar with grated tomato and Manzanilla olives from Alora. (Ingredients typical of Malaga)

Anchois en saumure et frais au vinaigre. Assiette d'anchois en saumure et frais au vinaigre sur de la pulpe de tomate avec des olives de la variété manzanilla aloreña (Ingrédients de la cuisine malaguène)

9,20 €



No puede existir modernidad sin una buena tradición

Modernity cannot exist without a strong tradition
Il ne peut y avoir de modernité sans une bonne tradition.



Huevos
Eggs
Œufs



Lácteos
Dairy
Produits
laitiers



Moluscos
Molluscs
Mollusques



Mostaza
Mustard
Moutarde



Pescado
Fish
Poisson



Soja
Soya
Soja



E-X
Sulfites
Sulphites
Sulfites

algo fresquito

something fresh · quelque chose de frais

Ajo blanco malagueño. Ajo blanco servido con uvas pasas de Málaga y aceite trufado. (Receta malagueña)
Local Ajoblanco. Ajoblanco served with raisins from Malaga and truffle oil. (Recipe from Malaga)
Soupe à l'ail malaguène. Soupe à l'ail servie avec des raisins secs de Malaga et de l'huile d'olive à la truffe.
(Recette malaguène)

7,50 €



Porra antequerana. Nuestra porra antequerana acompañada de polvo de ibérico y chip de zanahoria morada. (Receta malagueña)
Porra antequerana. Our porra antequerana (thickened cold tomato soup) served with powdered Iberian ham and purple carrot chips. (Recipe from Malaga)
Porra antequerana. Notre soupe froide d'Antequera est accompagnée de poudre de jambon ibérique et de chips de carotte violette. (Recette malaguène)

8,70 €



Porra de frambuesa. Una porra de frambuesa acompañada de huevas de trucha, migas marinadas y aceite de oliva de Riogordo. (Fusión)
Raspberry soup. Raspberry soup accompanied by trout roe, fried breadcrumbs and Riogordo olive oil. (Fusion)
Porra de framboise. Soupe froide de framboise accompagnée d'œufs de truite, de pain frit de la mer et d'huile d'olive de Riogordo. (Fusion)

9,90 €



Tataky de atún. Atún rojo fresco marcado ligeramente, acompañado de mix de algas, jengibre marinado y wasabi. (Fusión)
Tuna Tataki. Seared fresh red tuna, accompanied by a mix of seaweed, marinated ginger and wasabi. (Fusion)
Tataki de thon. Thon rouge légèrement snacké, accompagné d'un mélange d'algues, de gingembre mariné et de wasabi. (Fusion)

15,70 €



Altramuces
Lupine seeds
Lupins



Apio
Celery
Céleri



Cacahuets
Peanuts
Cacahuètes



Frutos secos
Nuts
Fruits secs



Crustáceos
Shellfish
Crustacés



Gluten
Gluten
Gluten



Sésamo
Sesame
Sésame

nuestras ensaladas

our salads · nos salades

Ensalada malagueña. Ensalada de patatas, naranjas, cebolleta, aceitunas partidas y bacalao confitado, marinado con vinagreta de mostaza Dijón. (Receta malagueña)

Malaga salad. Salad made using potatoes, oranges, spring onions, split olives and confit cod marinated in a Dijon mustard vinaigrette. (Recipe from Malaga)

Salade malaguène. Salade de pommes de terre, d'oranges, de ciboulette, d'olives concassées et de cabillaud confit mariné avec une vinaigrette à la moutarde de Dijon. (Recette malaguène)

12,30 €



Ensalada de queso de cabra. Fresca ensalada de lechuga mézclum, manzana asada, nueces, tomate cherry, panceta ibérica y vinagreta de frutos rojos, queso de cabra caramelizado con miel de Figiliana y piñones. (Ingredientes cocina malagueña)

Goat's cheese salad. Leafy salad with roast apple, walnuts, cherry tomatoes, Iberian pancetta and red berry vinaigrette, plus caramelised goat's cheese and honey from Figiliana with pine nuts. (Ingredients typical of Malaga)

Salade de chèvre. Salade fraîche de mesclun, pomme rôtie, noix, tomates cerises, lard ibérique et vinaigrette aux fruits rouges, fromage de chèvre caramélisé avec du miel de Figiliana et des pignons. (Ingrédients de la cuisine malaguène)

12,50 €



Ensalada de mozzarella búfala y tomate. Aguacates, pimientos asados, queso mozzarella, tomates, aderezados con pesto y crema balsámica. (Ingredientes cocina malagueña)

Mozzarella di Bufala and tomato salad. Avocado, roast peppers, mozzarella cheese, tomatoes, dressed with pesto and Balsamic reduction. (Ingredients typical of Malaga)

Salade de mozzarella di buffala aux tomates. Avocats, poivrons grillés, mozzarella et tomates, assaisonnés au pesto et à la crème de vinaigre balsamique. (Ingrédients de la cuisine malaguène)

12,10 €



Recetas malagueñas de siempre,
ingredientes autóctonos y fusión
de cocinas creadas para disfrutar



Traditional recipes from Malaga, locally sourced ingredients and
a fusion of cuisines created to delight the senses

Des recettes malaguènes de toujours, des ingrédients locaux et
une fusion de cuisines créées pour profiter.



Huevos
Eggs
Œufs



Lácteos
Dairy
Produits
laitiers



Moluscos
Molluscs
Mollusques



Mostaza
Mustard
Moutarde



Pescado
Fish
Poisson



Soja
Soya
Soja



E-X
Sulfitos
Sulphites
Sulfites

pastas y arroces

pasta and rice · pâtes et riz

Risotto de vieiras. Risotto perfumado de azafrán y tomillo con vieiras y langostinos asados. (Ingredientes malagueños)

Scallops risotto. Risotto fragrancé with saffron and thyme with roast king prawns and scallops. (Ingredients from Malaga)

Risotto de coquilles Saint-Jacques. Risotto parfumé au safran et au thym avec des coquilles Saint-Jacques et des gambas grillées. (Ingrédients malaguènes)

16,10 €



Arroz caldoso de carabineros. Arroz meloso con calamar tostado y carabineros cocinados a baja temperatura. (Mín. Dos personas. Tiempo preparación: 30 min) (Receta malagueña)

Creamy rice with great shrimp. Creamy rice with toasted squid and slow-cooked great shrimp (Minimum 2 people Cooking time: 30 minutes) (Recipe from Malaga)

Riz moelleux aux gambons écarlates Riz moelleux aux calamars grillés et aux gambons écarlates cuits à basse température. (Mín. deux personnes. Durée de préparation : 30 min) (Recette malaguène)

19,50 €



Tagliatelle de boletus y ternera. Tagliatelle frescos cocinados con tiras de solomillo de buey y boletus, nata y parmesano. (Ingredientes mediterráneos)

Tagliatelle with beef and wild mushrooms. Fresh tagliatelle prepared with strips of fillet of beef and wild mushrooms, cream and parmesan cheese. (Mediterranean ingredients)

Tagliatelles aux cèpes et au bœuf. Tagliatelles fraîches cuisinées avec un émincé de faux-filet de bœuf, des bolets, de la crème fraîche et du parmesan. (Ingrédients méditerranéens)

16,50 €



Noodles. Wok de noodles, con verduras, pollo o gambas. Salsa a elegir: agridulce, soja o curry. (Fusión)

Noodles. Stir fried noodles with vegetables and chicken or prawns. Choice of sauce: sweet and sour, soy sauce or curry. (Fusion)

Noodles. Wok de noodles avec au choix des légumes, du poulet ou des crevettes. Sauce au choix: aigre-douce, soja ou curry. (Fusion)

9,20 €



Fideos tostados, pulpo y tinta texturizada: Fideos tostados con selección de pulpo y su textura en tinta (Ingredientes malagueños)

Crispy noodles, octopus and textured ink: Crispy noodles with select octopus and textured ink (Ingredients from Malaga)

Nouilles sautées, poulpe et encre texturée : Nouilles sautées avec un choix de poulpe texturé dans son encre (Ingrédients malaguènes)

10,80 €



Sabores tan malagueños como nuestro mar

Flavours as inherent to Malaga as the sea
Des saveurs aussi malaguènes que notre mer



Altramuces
Lupine seeds
Lupins



Apio
Celery
Céleri



Cacahuetes
Peanuts
Cacahuètes



Frutos secos
Nuts
Fruits secs



Crustáceos
Shellfish
Crustacés



Gluten
Gluten
Gluten



Sésamo
Sesame
Sésame

sabor a mar taste of the sea · saveurs marines

Lubina y sus patatas a lo pobre. Lubina fresca asada, con un crujiente de patatas a lo pobre y aceite de sésamo. (Fusión) 18,40 €

Sea bass with patatas a lo pobre. Fresh roast sea bass with crunchy patatas a lo pobre and sesame seed oil. (Fusion)
Dorade et ses pommes de terre du pauvre. Dorade fraîche au four, avec un croustillant aux pommes de terre du pauvre et de l'huile de sésame. (Fusion)

Taco de atún rojo. Taco de atún rojo fresco acompañado de un mini pisto y crema de zanahoria roja de Cuevas Bajas. (Ingredientes malagueños) 24,90 €

Red tuna steak. Fresh red tuna steak accompanied by a mini pisto and purée of locally sourced red carrots. (Ingredients from Malaga)

Tranche de thon rouge. Tranche de thon frais accompagnée d'une mini-ratatouille et d'un velouté de carottes mauve (Ingrédients malaguènes)

Lomo de salmón y escancias de hinojo. lomo de salmón plancha servido con acelgas y champiñones. (Ingredientes mediterráneos) 12,60 €

Salmon fillet with a hint of fennel. Grilled salmon fillet served with chard and mushrooms. (Ingredients from Malaga)
Dos de saumon aromatisé au fenouil. Dos de saumon servi avec des blettes et des champignons. (Ingrédients méditerranéens)

Mero al vapor de sal. Lomo de mero cocinado con vapor de sal y tomillo, acompañado de pipirrana. (Guiño cocina malagueña) 12,60 €

Salt steamed grouper. Salt and thyme steamed grouper fillet accompanied by a tomato, cucumber and onion salad (Nod to cuisine from Malaga)

Mérou à la vapeur de sel. Dos de mérou cuit à la vapeur de sel et au thym, accompagné d'une salade de crudités. (Cin d'œil à la cuisine malaguène)

Choco con habas. Guiso típico de choco con crujientes habas de Málaga y hierbabuena. (Receta malagueña) 10,70 €

Cuttlefish with broad beans. Traditional dish of cuttlefish with crispy, locally sourced broad beans and mint (Recipe from Malaga)

Seiche aux fèves. Mijoté typique de seiche avec des fèves croquantes de Malaga et de la menthe. (Recette malaguène).

5 sabores a Mediterráneo: Selección de productos mediterráneos: Algas, pulpo, vieiras, langostinos y berberechos con vinagreta de caviar. (Ingredientes mediterráneos) 11,60€

5 flavours of the Mediterranean: Selection of Mediterranean products: Algae, octopus, scallops, king prawns and cockles with caviar vinaigrette. (Mediterranean ingredients)

5 saveurs de la Méditerranée : Sélection de produits méditerranéens : Algues, poulpe, coquilles Saint-Jacques, gambas et coques avec une vinaigrette au caviar. (Ingrédients méditerranéens).

Gazpachuelo malagueño de berberechos al Jerez: Gazpachuelo casero tradicional. (Min. dos personas. Tiempo preparación: 30 min). (Receta malagueña) 10,10 €

Traditional Jerez-style gazpachuelo with cockles: Traditional home-made gazpachuelo. (Minimum 2 people. Cooking time: 30 minutes) (Recipe from Malaga)

Gaspacho malaguène de coques au Xérès : Gaspacho maison traditionnel. (Min. deux personnes. Durée de préparation : 30 min). (Recette malaguène)



Huevos
Eggs
Œufs



Lácteos
Dairy
Produits
laitiers



Moluscos
Molluscs
Mollusques



Mostaza
Mustard
Moutarde



Pescado
Fish
Poisson



Soya
Soya
Soja



Sulfitos
Sulphites
Sulfites

las carnes

meat dishes · les viandes

- Pierna de cabrito malagueño.** Confitado con grasa de pato acompañado de cebollitas francesas y patatas baby. (Receta malagueña) 21,20 €
Leg of locally reared kid. Served confit with duck fat, accompanied by scallions and new potatoes. (Recipe from Malaga)
- Lomo alto de buey.** Lomo alto de buey a la brasa, con su patata asada y una fresca ensalada de col roja. (Ingredientes mediterráneos) 25,80 €
Ribeye steak. Braised ribeye steak with roast potato and a fresh red cabbage salad. (Mediterranean ingredients)
- Solomillo de ternera.** Solomillo a la brasa con su guarnición de espárragos trigueros y patatas puente. (Ingredientes mediterráneos) 19,20 €
Beef tenderloin. Braised beef tenderloin with wild asparagus and thick-cut chips. (Mediterranean ingredients)
- Magret de pato.** Cocinado con salsa de naranja y vino de Málaga, acompañado de verduritas de temporada (Ingredientes malagueños) 16,30 €
Magret of duck. Cooked in an orange and local red wine sauce, accompanied by seasonal vegetables (Ingredients from Malaga)



Altramuces
Lupine seeds
Lupins



Apio
Celery
Céleri



Cacahuetes
Peanuts
Cacahuètes



Frutos secos
Nuts
Fruits secs



Crustáceos
Shellfish
Crustacés



Gluten
Gluten
Gluten



Sésamo
Sesame
Sésame

Raviolis de rabo de toro. Pasta de raviolis rellenos de guiso de rabo de toro con su salsa y pimientos fritos. (Ingredientes malagueños) 11,30 €
Oxtail ravioli. Oxtail-stuffed ravioli garnished with a sauce and fried peppers. (Ingredients from Malaga)
Raviolis de queue de taureau. Raviolis farcis de mijoté de queue de taureau avec leur sauce et des poivrons fritos. (Ingrédients malaguènes)

Filetitos de pollo con curry rojo y arroz aromatizado (Fusión) 8,60 €
Chicken strips in a red curry sauce and aromatic rice (Fusion)
Escalopines de poulet au curry rouge et riz aromatisé (Fusion)

Steak tartar de buey. Solomillo de buey cortado a cuchillo, charlotte, alcaparras y pepinillos aderezado con tabasco y salsa Perrins, servido con tostas y patatas paja. Preparación: 20 min. (Ingredientes mediterráneos) 25,50 €
Steak tartare. Charlotte-sliced beef with capers and gherkins dressed with Tabasco sauce and Worcestershire sauce, served with crostini and straw potatoes. Cooking time: 20 minutes (Mediterranean ingredients)
Steak tartare de bœuf. Filet de bœuf découpé au couteau, avec des câpres et des cornichons, assaisonné avec du Tabasco et de la sauce Perrins, servi avec des toasts et des pommes de terres pailles. Préparation : 20 min. (Ingrédients méditerranéens)

Carrillada ibérica. Carrillada estofada con PX servido con verduritas y patatas babys. (Ingredientes mediterráneos) 9,90 €
Spanish-style pork cheeks. Pork cheeks stewed in Pedro Ximenez wine with vegetables and new potatoes. (Mediterranean ingredients)
Joue de porc ibérique. Joue de porc cuite à l'étouffée au Pedro Ximénez, servie avec des petits légumes et des pommes de terre Baby Boomer. (Ingrédients méditerranéens)

Hamburguesa 100% ternera: Nuestra hamburguesa Hydros al más puro estilo tradicional 14,30 €
100% beef hamburger: Our Hydros hamburger, 100% beef, prepared in a wholly traditional way
Hamburger 100% bœuf : Notre hamburger Hydros, 100 % pur bœuf, dans le plus pur style traditionnel.



Huevos
Eggs
Œufs



Lácteos
Dairy
Produits
laitiers



Moluscos
Molluscs
Mollusques



Mostaza
Mustard
Moutarde



Pescado
Fish
Poisson



Soja
Soya
Soja



Sulfitos
Sulphites
Sulfites

dulces pecados

sweet treats · péchés sucrés

Helado con esencia de jazmín y granizado de Málaga Virgen. (Ingredientes malagueños)

Jasmine-infused ice cream with local sweet wine slush. (Ingredients from Malaga)

Glace à l'essence de jasmin et granité de vin doux Málaga virgen. (Ingrédients malaguènes)

5,50 €



Tartaleta de manzana y su caramelo a la flor de sal (Ingredientes malagueños)

Apple and caramel tartlet with fleur de sel (Ingredients from Malaga)

Tartelette aux pommes et son caramel à la fleur de sel (Ingrédients malaguènes)

5,50 €



Tierra de turrón con brownie y espuma de yogurt. (Ingredientes mediterráneos)

Crumbed turrón with brownie and yoghurt foam. (Mediterranean ingredients)

Poudre de touron avec un brownie et espuma de yaourt. (Ingrédients méditerranéens)

5,80 €



Sopa de naranja cachorrofeña y ensaladilla de fruta marinada con menta. (Ingredientes malagueños)

Locally produced orange soup and marinated fruit salad with mint. (Ingredients from Malaga)

Soupe à l'orange amère et salade de fruits marinée à la menthe. (Ingrédients malaguènes)

5,80 €

Natillas quemadas con baileys. (Fusión)

Crème brûlée with Baileys. (Fusion)

Crème brûlée au Baileys. (Fusion)

5,50 €



Bienmesabe y su fusión francesa en macarrón (Receta malagueña / Fusión)

Bienmesabe and its French fusion in macaroon (Recipe from Malaga/Fusion)

Génoise Bienmesabe et sa fusion française en macaron (Recette malaguène/fusion)

5,50 €



Redondo de mango. Con frutos rojos y coulis de frambuesa. (Receta malagueña)

Mango tower with red berries and raspberry coulis. (Recipe from Malaga)

Cylindre de mangue aux fruits rouges et coulis de framboise (Recette malaguène)

5,50 €

Bizcocho esponjoso de cinco especias (Ingredientes mediterráneos)

Five-spiced sponge cake (Mediterranean ingredients)

Biscuit moelleux aux cinq épices (Ingrédients méditerranéens)

5,80 €



Altramuces
Lupine seeds
Lupins



Apio
Celery
Céleri



Cacahuets
Peanuts
Cacahuètes



Frutos secos
Nuts
Fruits secs



Crustáceos
Shellfish
Crustacés



Gluten
Gluten
Gluten



Sésamo
Sesame
Sésame



www.holidayworld.es