PlazaBlanca: 'el restaurante que necesitaba Sotogrande'

Comunicados | 15/06/2026 | 00:00

Cocina de producto andaluz, sala conducida con alma, terraza para todo el año, bodega con criterio y coctelería de autor. "Con apenas unos meses de vida, PlazaBlanca ya es uno de esos lugares a los que uno vuelve sin necesitar excusa"

Cocina de producto andaluz, sala conducida con alma, terraza para todo el año, bodega con criterio y coctelería de autor. "Con apenas unos meses de vida, PlazaBlanca ya es uno de esos lugares a los que uno vuelve sin necesitar excusa"

Una historia que empieza mucho antes de abrir

Hay restaurantes que abren por moda y hay restaurantes que abren por necesidad. PlazaBlanca es de los segundos. Detrás del proyecto está Haby Zongo, una profesional con más de 27 años vinculada a Sotogrande que ya abrió su primer restaurante en la zona en 2010. Cuando tuvo que cerrarlo cuatro años después, algo quedó pendiente: sus propios clientes echaban de menos tener un buen restaurante en el que vivir una experiencia única. Esa sensación no desapareció.

Años más tarde, tras el aprendizaje y perfeccionamiento en Gales, Inglaterra y, por último, Finca Cortesín, Haby y aquellos clientes de siempre se reencontraron. La conversación derivó, casi de forma natural, en una oportunidad: "montar juntos algo diferente, algo que Sotogrande merecía. Y así nació restaurante PlazaBlanca".

Un lugar con historia propia

El nombre no es arbitrario. Plaza Blanca fue diseñada originalmente para ser el corazón de Sotogrande, el punto de encuentro de toda la urbanización. Con el tiempo, el desarrollo del puerto desplazó esa centralidad y el espacio quedó olvidado. Hasta que Andrew y Carla Brooks lo vieron con otros ojos, lo rehabilitaron con sensibilidad y lo devolvieron a la vida.

Curioso que ni siquiera Haby, que lleva casi tres décadas en Sotogrande, conocía ese nombre. Hoy, el restaurante lleva ese nombre como homenaje: a la historia del lugar, a quienes lo recuperaron y a las buenas vibraciones que se respiran en cada rincón.

Cocina honesta, producto andaluz y un chef con raíces

La propuesta gastronómica de PlazaBlanca tiene una premisa muy clara: nada que no valga la pena. Al frente de la cocina está Álvaro Vela, cocinero gaditano que cocina desde el conocimiento y el respeto por su tierra. Su carta no es una lista de platos: es un recorrido por Andalucía a través de sus mejores productos, en su mejor momento.

Los proveedores lo dicen todo: Gadira, referente absoluto del atún de almadraba en Cádiz, es el socio de PlazaBlanca durante la campaña de levantada. El pescado y marisco llega de la mano de proveedores locales con la frescura y la trazabilidad que exige trabajar bien. Pasa igual con la carne y el resto de ingredientes, siempre de cercanía y de máxima calidad. En PlazaBlanca no se compra producto de lejos cuando el entorno ofrece algo tan excepcional.

La sala, la bodega y el arte de hacer sentir bien

PlazaBlanca entiende que una buena comida no se mide solo por lo que hay en el plato. Haby Zongo dirige la sala con la naturalidad de quien ha nacido para ello: un servicio cálido, preciso y personalizado que hace que cada visita se sienta especial. Es esa combinación entre cocina con alma y hospitalidad genuina lo que convierte a PlazaBlanca en un concepto diferente a todo lo que existe en la zona de Sotogrande.

La experiencia se completa con una bodega seleccionada con criterio y una coctelería de autor pensada para alargar la sobremesa sin prisa. "Porque en PlazaBlanca el tiempo pasa de otra manera".

Una terraza para doce meses al año

Uno de los grandes atractivos de PlazaBlanca es su terraza: un espacio acogedor, bien pensado, ubicado en lo que podría ser un patio andaluz y con mucho carácter que invita a disfrutar tanto de las noches de verano como de los días cálidos del invierno. La suavidad del microclima de Sotogrande hace posible lo que en otros lugares sería una utopía: sentarse fuera prácticamente cualquier día del año y disfrutar de un almuerzo o cena al aire libre.

Durante la temporada alta, el restaurante abre sus puertas todos los días, sin excepción. "Porque PlazaBlanca ya es uno de esos lugares a los que hay que ir y el equipo trabaja cada jornada para estar a la altura de esa confianza".

Un proyecto joven que se consolida

Con menos de un año de vida, PlazaBlanca ya ha logrado lo más difícil: que la gente vuelva. La clientela internacional, habitual veraneante en Sotogrande, ha encontrado aquí su lugar de referencia. Pero la gran sorpresa ha llegado del público nacional: familias, parejas y grupos de amigos de la zona y de otras provincias que repiten, que traen a sus invitados y que recomiendan el restaurante con la convicción de quien ha encontrado algo especial.

La visión de futuro es tan sencilla como poderosa: "que PlazaBlanca sea ese lugar al que se viene desde cualquier parte, al que uno quiere llevar a las personas que importan. Con la puerta abierta a colaboraciones con otros chefs y con las ganas intactas del primer día, PlazaBlanca sigue creciendo, mejorando y emocionando. Que siga siendo así mucho tiempo".

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/298086-plazablanca-el-restaurante-que-necesitaba-sotogrande.htm