



## PIONERO: ABRIÓ BASA CAFÉ EN PUERTO RETIRO, DE CARA AL RÍO

Es la primera propuesta gastronómica en el nuevo barrio porteño impulsado por el desarrollo inmobiliario del Distrito Quartier, frente a la terminal de cruceros de Buenos Aires. Comé algo rico y sentite un adelantado.

Por **Laura Livvin** - 3 agosto, 2023



**BASA CAFÉ** es el primer local gastronómico de Puerto Retiro, un barrio nuevo donde antes solo había edificios públicos (allí están los tribunales de Comodoro Py, el Edificio Cándor, el depósito de la Casa de la Moneda, por ejemplo) y hoy, luego de que se modificara una norma de CABA, se permite la construcción de viviendas y actividades comerciales. ¿Cómo? ¿Un barrio nuevo en Buenos Aires que ya tiene espacios foddie? Así es, acá te contamos todo.

Puerto Retiro queda en el triángulo formado por las avenidas Antártida Argentina, Castillo y Comodoro Py. ¿Dónde? Atrás de las estaciones de trenes de Retiro, justo donde está la terminal de cruceros de Buenos Aires. Cuando la urbanización esté terminada, se convertirá en el espacio que faltaba para completar el corredor que unirá Costa Salguero con Puerto Madero.

El desarrollo inmobiliario Distrito Quartier ya está construido y en funcionamiento: son más de 120.000 m2 que se dividen en tres edificios unidos: Plaza (que concentrará oficinas corporativas); Lofts (donde hoy ya funcionan departamentos con numerosos amenities de ultra lujo y que se construyó en las bases del ex Policlínico Ferroviario Central de Retiro) y Studios, que incluye un hotel con más de 70 habitaciones de alta gama (que apenas abierto tenía ocupación completa).



El proyecto integral del barrio es inmenso: cuenta con la apertura de calles, la construcción de un boulevard con jardines que reemplazará al antiguo camino transitado por camiones (que en breve deberán circular por el Paseo del Bajo), parques, áreas de entretenimiento y, especialmente, más de 3600 metros lineales dedicados a **locales gastronómicos**.



Cocinar con cerveza: cómo crear con birra los mejores platos anti...

### ÚLTIMAS NOTAS

PIONERO: ABRIÓ BASA CAFÉ EN PUERTO RETIRO, DE CARA AL RÍO

COCINAR CON CERVEZA: CÓMO CREAR CON BIRRA LOS MEJORES PLATOS ANTI INVIERNO

EL 4 Y 5 DE AGOSTO, NUEVA EDICIÓN DE LA FERIA DE VINOS ORGÁNICOS Y SUSTENTABLES

EL "PRIX BARON B - ÉDITION CUISINE" ANUNCIÓ LOS TRES PROYECTOS FINALISTAS DE LA 5TA. EDICIÓN





BASA CAFÉ es el primer local gastronómico de Puerto Retiro, un barrio nuevo donde antes solo había edificios públicos.

Primero que nadie abrió BASA CAFÉ, justo en la esquina vidriada del edificio Studios. Basta ingresar y reconocer las marcas de identidad de BASA Basement y Grand Café, los restaurantes que ya cumplen 10 años en la calle Basavilbaso 1329, en Retiro, y que son creación de Luis Morandi y Patricia Scheuer, dos grandes hacedores de la gastronomía porteña. Así, suman esta apertura al grupo de restaurantes al que también pertenecen Gran Bar Danzón y Oh No! Lulu Tiki Bar.



## ¿Qué disfrutar en BASA CAFÉ?

Leandra Pérez, chef de BASA Basement, y Juan Octavio Tarzia, un joven talento que ya formaba parte del equipo, están al frente de la cocina de BASA CAFÉ. "Hemos creado una nueva propuesta, fusionando los platos elegantes de BASA Basement y sofisticando y ampliando la propuesta de Grand Café", comenta Leandra.

Ella se formó en Venezuela, pero antes de cocina estudió diseño gráfico: "Creo que la presentación de mis platos es donde aplico mi amor por el diseño. Yo trabajo siempre priorizando los productos, respetando sus sabores, sin invadir con muchos ingredientes. Es una carta sencilla, muy sabrosa".



"Hemos creado una nueva propuesta, fusionando los platos elegantes de BASA Basement y sofisticando y ampliando la propuesta de Grand Café", comenta Leandra.

La propuesta, en esta etapa inicial, es diurna, va del desayuno a la merienda. Aquí se sirve café de calidad, preparado en la flamante máquina Nuova Simonelli en el centro de la barra, que separa el salón de una cocina diseñada completamente a la vista.

### La pastelería y la panadería

Se destacan: "Tenemos la suerte de tener una cocina completamente nueva, con un área destacada para nuestros panes (como la ciabatta, la flautita larga, todo con masa madre) y los laminados y hojaldres, que son el corazón de la carta. Nos capacitamos con Andrés Brunero, un gran maestro en el tema. Las medialunas son increíbles, hay croissants, hay cruffins (una amalgama de croissants y muffins), danesas con distintos rellenos", cuenta Leandra.

### Sándwiches

Croque Monsieur y Tostado de jamón y queso en pan de molde casero abren el juego. Desde las 12 hs salen más opciones: focaccia con mortadela de pistachos, tomate, queso Gouda y albahaca, o una en versión vezele, con nonnodoro, ricota, honeos, morrones y cebollas asadas. Atención, hay un sándwich en "nan"

croissant, con burrata y mortadela a la plancha.



La propuesta, en esta etapa inicial, es diurna, va del desayuno a la merienda.

#### Las ensaladas, tentadoras

Probamos la de repollo asado, lentejas, cebolla morada, cilantro, perejil y alioli de tahine y yogur. Dice Leandra: "Cortamos el repollo, lo bañamos con manteca de pimentón y así va al horno hasta que queda doradito y un poquito quemado. Es una delicia".

#### Clásicos

Los platos emblemáticos de BASA se reconocen inmediatamente: la Arañita con salsa bearnesa, los Cavatelli alla boscaiola con quenelle de mascarpone (hermoso), el arroz meloso con frutos del mar. Hay que probar las croquetas de arroz y queso cuartirolo, las empanadas de cordero o las fritas BASA.

#### De beber

Una nutrida carta de vinos clásica, con perlitas de todas las regiones vitivinícolas. Aperitivos también clásicos en versiones del bartender Ludovico De Biaggi.



El local cuenta con ventanales por ambas calles, sillas y mesas súper cómodas.

#### El salón

Ventanales por ambas calles, sillas y mesas súper cómodas; no faltan los boxes, una barra baja ideal para estación de trabajo individual y un living. Una barra de despacho y dos columnas imponentes funcionan como frontera hacia el sector de la cocina que, al igual que el resto, fue íntegramente diseñada desde cero y cuenta con todo su equipamiento a estrenar (Incluida una mesada fría –refrigerada– para la elaboración de laminados a la vista).

#### GPS

**BASA CAFÉ**, Mayor Arturo Luisoni 2450, entre Av. Ramón Castillo y Comodoro Pedro Zanni, CABA. Tel.: 1176130098 / [basabar@basabar.com.ar](mailto:basabar@basabar.com.ar) / [@basabsas](https://www.instagram.com/basabsas)





### LAURA LITVIN

Es periodista especializada en gastronomía desde 2006. En Vinómanos escribe sobre restaurantes, entrevista a cocineros y productores, investiga sobre productos y está en permanente contacto con los protagonistas de la escena culinaria nacional. Es editora de libros de cocina en Editorial Planeta y también colabora en distintos medios como La Nación, Forbes, el diario ar y Wines of Argentina, entre otros. Trabajó en la producción de Cocineros Argentinos, en la revista El Gourmet, en El Planeta Urbano y fue la editora del suplemento de cocina del diario Tiempo Argentino.



### ARTICULOS RELACIONADOS



**COCINAR CON CERVEZA: CÓMO CREAR CON BIRRA LOS MEJORES PLATOS ANTI INVIERNO**



**EL 4 Y 5 DE AGOSTO, NUEVA EDICIÓN DE LA FERIA DE VINOS ORGÁNICOS Y SUSTENTABLES**



**EL "PRIX BARON B - ÉDITION CUISINE" ANUNCIÓ LOS TRES PROYECTOS FINALISTAS DE LA 5TA. EDICIÓN**



Dirección: Uruguay 949 Of. 2, Buenos Aires

Contactanos: [info@vinomanos.com](mailto:info@vinomanos.com)



- SOBRE VINÓMANOS
- CONDICIONES DE USO
- CONTACTO

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

CONOCÉ LA LEY DE CONSUMO RESPONSAB

MALBEC ARGENTINO

RECETAS NAVIDEÑAS

CONOCE TODO SOBRE EL NEGRONI

DIA INTERNACIONAL DEL CHEF

DIA MUNDIAL DE LA PASTA

### Mas Historias



Cocinar con cerveza: cómo crear con birra los mejores platos anti...