vinetur

BAS abre en Madrid con cocina de temporada y trato de casa

Gastón Dahir y Juan Patricio Campbell estrenan su primer restaurante propio junto al Retiro

lunes 4 de mayo de 2026



BAS ha abierto sus puertas en la calle de Lope de Rueda, 41, junto al parque del Retiro, con la firma de los chefs argentinos Gastón Dahir y Juan Patricio Campbell. Es el primer restaurante propio de ambos y nace en una zona de Madrid donde conviven tabernas de toda la vida y algunas de las barras más conocidas de la ciudad.

Los dos cocineros presentan el proyecto como una casa de comidas pensada para que el cliente se sienta atendido por su nombre y no como un número de reserva. La idea de BAS pasa por una cocina que cambia con la temporada, un servicio llevado por los

propios dueños y una sala con peso real en la experiencia. Según explican, quieren recuperar la confianza entre quien cocina, quien sirve y quien se sienta a la mesa.

La propuesta gastronómica arranca esta primavera con platos como el espárrago blanco con salsa bearnesa y guanciale, las pochas con almejas y boletus, la lengua a la brasa con gastrique y torta frita, el civet de conejo con apiáceas y el tagliolini fatto a mano con tomate amarillo, chilto asado, carabinero y sambuca. También aparecen elaboraciones como el gnocco frito, una de las pastas hechas a mano que forman parte de la carta.

La cocina de BAS se define como de mercado, estacional y honesta. Los chefs hablan de una base clásica, con influencias que van del Mediterráneo al sudeste asiático, y de una ejecución que busca precisión sin perder cercanía. La carta se apoya en el producto y en técnicas que remiten a cocinas de tradición, pero con un ritmo más ágil en el pase.

La trayectoria de sus fundadores explica parte de esa mezcla. Juan Patricio Campbell pasó por Australia, trabajó en Bros, en su antigua ubicación en Lecce, y fundó Natif en Madrid. Gastón Dahir se formó en cocinas como El Baqueano, en Buenos Aires, pasó cuatro años en Santerra, en Madrid, y también trabajó en Le Bistroman. Ambos comparten origen argentino y una biografía marcada por distintas ciudades y escuelas de cocina.

El nombre del restaurante también tiene una lectura propia. BAS deriva de BASS, bajo en inglés, y quiere rendir homenaje al instrumento que sostiene la armonía en una banda de jazz, una música a la que los dos socios son aficionados. La comparación no es casual: los chefs explican que buscan aplicar su técnica y su experiencia como clientes para construir una sala donde la improvisación tenga sentido y el detalle importe.

En esa misma línea se sitúa la propuesta líquida. La bodega se organiza en tres bloques: vinos clásicos de grandes regiones europeas, etiquetas biológicas y biodinámicas de pequeños productores nacionales, y una selección de vinos singulares. El objetivo, según el equipo, es que el vino funcione como una vía de disfrute sin esnobismos.

A esa oferta se suma Juan Pablo Nieva, sommelier con más de 20 años de trayectoria internacional. Ha pasado por Relais & Châteaux y se formó en el restaurante de Martín Berasategui con tres estrellas Michelin. Nieva lideró la apertura de Awasi Iguazú, dentro de Relais & Châteaux, y trabajó en Bros, en Lecce, donde coincidió con Juan Patricio Campbell. Ahora vuelve a encontrarse con él en Madrid para formar parte del proyecto.

BAS incorpora también una propuesta de café de especialidad. Campbell ya había fundado en Madrid los cafés Natif, y en este nuevo restaurante la intención es cuidar el origen, el tueste y la elaboración para cerrar la experiencia con el mismo nivel de atención que en la cocina y en la sala.

El servicio ocupa un lugar central en la filosofía del local. Los fundadores sostienen que la cocina debe responder a lo que ocurre en la sala y que el equipo debe leer las señales del comensal para adaptar la experiencia. En su planteamiento, la sala puede marcar el ritmo de la cocina y el restaurante debe ir ajustándose con el tiempo a lo que pide el cliente.

Esa forma de trabajar se completa con una selección de música pensada para acompañar la energía del espacio y con una idea de hospitalidad que los chefs describen como extendida. Quieren mantener el contacto con quienes les visitan y convertir a los clientes en parte de una comunidad propia.

El restaurante abre de martes a sábado, de 13:15 a 16:00 y de 20:00 a 23:00, en la calle de Lope de Rueda, 41. BAS llega a Madrid con la intención de asentarse en un barrio de tradición hostelera y de hacerse un sitio entre las mesas a las que se vuelve cuando el trato y la cocina funcionan al mismo nivel.