vinetur

Almirante Dönn inaugura en Almagro el primer bar de fábrica 100% libre de gluten en Latinoamérica

El local ofrece coctelería con cerveza, menú sin TACC y visitas guiadas para personas con celiaquía o sensibilidad al gluten

viernes 19 de diciembre de 2025



El bar de fábrica de Almirante Dönn, ubicado en el barrio de Almagro en Buenos Aires, ha organizado una noche especial dedicada a la coctelería con cerveza. El evento tendrá lugar el sábado 27 de diciembre a las 19 horas y contará con la colaboración de Lycos. La propuesta incluye un recorrido guiado por la planta, degustación de cervezas y una carta de cócteles elaborados con las cervezas propias de la marca.

Durante la jornada, los asistentes podrán probar combinaciones como el Red & Rosso, el White Garden y la Caipibirra, todos preparados con cerveza Dönn. El objetivo es acercar al público nuevas formas de disfrutar la cerveza artesanal, integrando técnicas y recetas propias del mundo de la coctelería. La actividad se desarrollará en un espacio completamente libre de gluten, lo que permite que personas celíacas o con sensibilidad al gluten puedan participar sin preocupaciones.

La entrada al evento incluye la visita guiada por la fábrica, dos cócteles y una degustación de cerveza. Las plazas son limitadas y las reservas se gestionan a través de WhatsApp. El bar está situado en Sarmiento 3263 y abre sus puertas los viernes y sábados entre las 18 y las 00 horas.

Almirante Dönn nació en 2016 por iniciativa de Facundo Erdocia, diagnosticado celíaco desde los 13 años. Junto a su amigo Juan Pedro Barcalde, ambos oriundos de Almirante Brown, trabajaron durante tres años en el desarrollo de un blend propio de maltas sin TACC a base de mijo, arroz y trigo sarraceno. Este trabajo les permitió crear cervezas artesanales con cuerpo y aroma similares a las tradicionales.

En 2019 abrieron su primera fábrica en José Mármol y lanzaron siete estilos diferentes: Blonde Ale Bouchard, Irish Red Rosales, Witbier Granville, Honey Drumond, Porter Nother, IPA Russel y Spiro sin alcohol. Sus productos han recibido premios en certámenes como la Copa Argentina de Cervezas y la Copa Ovunque.

En 2024 trasladaron su producción a Almagro e inauguraron el primer bar de fábrica 100% libre de gluten en Latinoamérica. El local combina la producción con un taproom donde se ofrecen catas, visitas guiadas y un menú sin TACC que incluye opciones como mbejú, pizzas, chipá y focaccias. Cada plato está pensado para acompañar los distintos estilos de cerveza que produce la marca.

Actualmente Almirante Dönn produce unos 8.000 litros mensuales y distribuye sus productos en bares, restaurantes y tiendas especializadas en todo el país. Su objetivo es ofrecer cerveza artesanal sin gluten para que cualquier persona pueda disfrutarla sin restricciones alimentarias.