vinetur

Almirante Dönn, el bar de fábrica 100% libre de gluten que revoluciona la cerveza artesanal en Buenos Aires

El local de Almagro ofrece cerveza y cocina sin gluten, eliminando el riesgo de contaminación cruzada

miércoles 4 de marzo de 2026



Elegir un lugar para celebrar un cumpleaños o un encuentro grupal puede ser complicado cuando hay personas celíacas entre los invitados. En Buenos Aires, Almirante Dönn se presenta como una alternativa donde todos pueden comer y beber sin preocuparse por el gluten. Ubicado en Sarmiento 3263, en el barrio de Almagro,

este bar de fábrica es el primero de América Latina en operar bajo un esquema completamente libre de gluten, tanto en su cocina como en la elaboración de sus cervezas.

La cerveza de Almirante Dönn se produce a partir de un blend propio de mijo, arroz y trigo sarraceno, sin tratamientos enzimáticos y con 0 ppm de gluten. En la planta no se utilizan ni trigo ni cebada, lo que elimina el riesgo de contaminación cruzada desde el origen. En la pizarra del bar conviven siete estilos propios de cerveza, que van desde la Bouchard Blonde Ale, fresca y cítrica, hasta la Rosales Irish Red, con notas de caramelo y toffee, la Russel IPA de perfil frutal o la Nother Porter, con carácter a café y chocolate. Además, hay una versión sin alcohol para quienes lo prefieran.

La cocina de Almirante Dönn mantiene el mismo estándar de seguridad alimentaria. Toda la carta es apta para personas celíacas y no se preparan platos aparte ni versiones especiales. Entre las opciones se encuentran focaccias como la de burrata con jamón crudo y uvas asadas, o la de pastrón con pepinos y mostaza; pizzas de crudo y stracciatella o de mortadela con pesto siciliano; además de panchos, bastones de chipá y mbejú relleno. El objetivo es que todos los comensales compartan la misma comida y bebida, sin distinciones.

El bar permite reservar mesas para cumpleaños y encuentros grupales, facilitando la organización de celebraciones en las que nadie debe preocuparse por restricciones alimentarias. El espacio abre los viernes y sábados, de 18 a 00 horas, y ofrece la posibilidad de realizar catas y visitas a la fábrica, donde la producción de cerveza convive con el taproom.

Almirante Dönn nació en 2016, cuando Facundo Erdocia, celíaco desde los 13 años, decidió crear una cerveza artesanal que pudiera disfrutar sin restricciones. Junto a su amigo Juan Pedro Barcalde, ambos de Almirante Brown, desarrollaron durante tres años un blend propio de maltas sin TACC. En 2019 abrieron su primera fábrica en José Mármol y presentaron sus siete estilos de cerveza. La calidad de sus productos les permitió recibir premios en la Copa Argentina de Cervezas y en la Copa Ovunque, convirtiéndose en la cerveza sin gluten más premiada de Argentina.

En 2024, la marca se trasladó a Almagro y abrió el primer bar de fábrica 100% libre de gluten de Latinoamérica. Actualmente, Almirante Dönn produce 8.000 litros mensuales y distribuye a bares, restaurantes y dietéticas de todo el país. Su propósito es claro: ofrecer cerveza artesanal de calidad, sin gluten y con identidad propia, para que cualquiera pueda elegir una buena cerveza sin preocuparse por nada.