vinetur

San Patricio sin gluten en Almirante Dönn: cerveza artesanal y menú irlandés especial

El bar de Almagro celebra con Irish Red nitrogenada, Blonde Ale verde y focaccia de Irish stew, todo libre de gluten

jueves 12 de marzo de 2026



El bar de fábrica Almirante Dönn, ubicado en el barrio de Almagro, prepara una edición especial para celebrar San Patricio con una propuesta completamente libre de gluten. Desde el jueves 19 hasta el domingo 22 de marzo, quienes visiten el local podrán disfrutar de una versión nitrogenada de la Rosales Irish Red y una Green Blonde Ale, una edición teñida de verde de su clásica Bouchard, pensada especialmente para la festividad irlandesa.

La oferta gastronómica se completa con un plato fuera de carta desarrollado en colaboración con el restaurante Il Mandorla, especializado en ahumados sin gluten. Se trata de un Irish Stew Focaccia, un sándwich elaborado con carne o cordero desmechado cocido en cerveza negra, inspirado en el tradicional guiso irlandés. Toda la propuesta, tanto las cervezas como la comida, es 100% libre de gluten. Las cervezas se elaboran sin trigo ni cebada y el proceso de producción evita la contaminación cruzada, garantizando la seguridad para personas celíacas o con sensibilidad al gluten.

Almirante Dönn es conocido por ser el primer bar de fábrica 100% libre de gluten de Latinoamérica. La marca nació en 2016, cuando Facundo Erdocia, diagnosticado celíaco a 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 a base de mijo, arroz y trigo sarraceno. Así lograron cervezas con cuerpo, aroma y carácter, comparables a las tradicionales.

En 2019 abrieron su primera fábrica en José Mármol y presentaron siete estilos: Blonde Ale Bouchard, Rosales Irish Red, Granville Witbier, Drumond Honey, Nother Porter, Russel IPA y Spiro sin alcohol. La calidad de sus productos les ha valido premios en la Copa Argentina de Cervezas y en la Copa Ovunque, consolidando a Almirante Dönn como la cerveza sin gluten más premiada de Argentina.

En 2024, la empresa se trasladó a Almagro y abrió el primer bar de fábrica 100% libre de gluten de Latinoamérica. El local ofrece catas, visitas y un menú sin TACC que incluye mbejú, pizzas, chipá y focaccias, todos pensados para acompañar los diferentes estilos de la marca. Actualmente, Almirante Dönn produce 8.000 litros mensuales y distribuye a bares, restaurantes y dietéticas de todo el país.

El bar abre los viernes y sábados de 18 a 00 horas en Sarmiento 3263, Almagro, Ciudad de Buenos Aires. La propuesta de San Patricio refuerza el compromiso de la marca con la calidad y la inclusión, permitiendo que cualquier persona pueda disfrutar de una buena cerveza y gastronomía sin preocuparse por el gluten.