



RUTA CERVECERA



CÓRDOBA - SAN LUIS

De San Lorenzo a Concarán 145km

27 PRODUCTORES

Un camino para degustar



WICCA

@wiccacervezadelmontecordobes

*54 9 3544 561784

Productos orgánicos, granos sin agro tóxicos y malteados en nuestra bodega. Destilados orgánicos, brandy de frutas, pro bióticos y fermentos nativos. Charla con el productor, degustación y flora utilizada.



PANAHOLMA

@panaholma_cerveza

*54 9 3544 559595

Fábrica con patio cervecero a orillas del río Panaholma. Te esperamos con vistas guiadas y degustación de nuestros estilos.



CRAWOLF

@crawolfcraftbeer

*54 9 351 3711094

Cervecería familiar, más de 25 años en el rubro. Picadas, fritos, pizzas, tabla de mar y nuestra destacada opción vegana. Buena música, buena birra y un ambiente tranquilo en frente del río Panaholma.



CUMBRES

@cumbresbrewpub

*54 9 351 3420909

Fábrica y bar enclavados en una aldea patagónica, con la tradición y atención familiar que nos enorgullece llevar como estilogin. Piza a la piedra y birra de calidad bajo una arbolada centenaria para disfrutar.

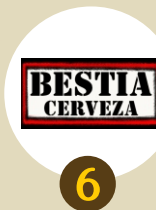


VORTEX

@cerveza_vortex

*54 9 1158162628

Cervecería experimental, nuestras recetas se transforman y renuevan buscando nuevos sabores y colores. Materia prima de calidad y la mejor agua del mundo. Funcionamos dentro del Nono Hostel.



BESTIA

@bestiacerveza

*54 11 6359 0436

Espacio idealizado especialmente para la elaboración de cervezas donde podés disfrutar de nuestros distintos estilos. Belgas de Abadía, Tradicionales Ingleses y Americanos Modernos. Tap room.



RUMBOS

@cervazarumbos

*54 11 6359 77737

Descubrí Cerveza Rumbos, fábrica y despacho de birras. Desde Las Calles, uno de los pueblos más pintorescos del valle trasandino, creamos la cerveza Rumbos, atentos en cada detalle.



PASO ANCHO

@cervezapasoancho

*54 9 3544 410990

Desde 2007 en Los Hornillos elaboramos estilos tradicionales de manera artesanal con agua de vertiente propia del lugar. En nuestro local sobre la Ruta 14 ofrecemos degustaciones y venta al público.



CLANDESTINA

*54 9 1150538740

Cerveza elaborada con obsesión y pasión. En cada litro está impresa la búsqueda constante de esos sabores y aromas que cautivan y enamoran. Veni a disfrutarla al Club Cerveceros Los Hornillos.



GATO E' MONTE

@gato_e_monte

*54 9 3544 573329/569716

Estilos propios elaborados con agua de vertientes que nacen a 30 metros de nuestra sala de elaboración. Las cervezas oscuras son nuestra especialidad. Visítanos y combina una caminata por el monte.



POZEÑA

@cerveza_artesanal_pozenia

*54 9 3544 573706

Somos fanáticos de lo que hacemos. Nuestra especialidad es hacer una auténtica cerveza artesanal con materias primas argentinas y sin aditivos químicos. Visita nuestro patio cervecero.



BAUNESS

@cervezabaunesstraslasierra

*54 9 3544 558148

Ofrecemos calidad y genuinidad. Disponemos de un lugar agradable al que invitamos visitar. Además de los distintos estilos de cerveza predominantemente británicos, elaboramos hidromielles con miel de nuestras propias colmenas.



SARAVÀ

federicotanti@gmail.com

*54 9 3544535773

Nuestro espacio es en sí mismo una experiencia. La maduración de la cerveza la realizamos en nuestra cava un metro bajo el nivel del suelo y tostamos las malts en horno de leña.



AMARU

@amaru_cerveza_artesanal

*54 9 3544 569582

abrica de birra con local de recarga de growler y pinta al paso. También podés probarlas en la Feria de Las Rosas los jueves y sábados.



VIEJO LOBO

@cervezaviejolobo

*54 9 351 2914680

Cervecería artesanal independiente, llevamos 7 años comprometidos con el craft local. Los controles minuciosos y nuestros insumos internacionales garantizan una experiencia única en cada trago.



BRUJAS

*54 9 3544 55-5316

Nacida en 2013, Brujas produce cerveza artesanal comprometida con método, proceso y cuidado de materia prima. Especialidades: Sesión IPA, American Pale Ale, Cream Ale, English Pale Ale.



PASO DEL LEÓN

@pasodelleon

*54 9 3544 307881

Once canillas y amor extremo desde la fábrica hasta tu pinta. La birra la estudiamos, la mimamos, la probamos, la preparamos y la compartimos, junto con las mejores cervezas del Valle.



SAMPEÑA

@sampenia_cerveza

*54 9 3544 662343

Como cooperativa, desde hace 10 años nos organizamos de forma comunitaria y autogestiva, generando un ambiente de amistad y diversidad, que se traduce en la calidad y sabor de nuestros estilos.



KEÑUA

@cervezakeñua

*54 9 3515904725

Tan trasandinos como los tabaquillos que tapizan nuestras sierras y nos prestan su nombre, desde el antiguo pueblo de San Pedro ofrecemos nuestra más auténtica interpretación de la cerveza artesanal.



DOS VENADOS

@dosvenados

*54 9 266 4018774

Veni a disfrutar una rica cerveza viendo los mejores atardeceres del valle. Proba nuestras cervezas premiadas, entre las que destacamos la Stout coffee, la belgian pale ale, la pilsen, y la Neipa.



CONDE NEGRO

@hafencondenegro

*54 9 266 4270518/4566289

Fábrica de cerveza artesanal sin filtrar y con el sello del agua serrana. Los esperamos en nuestro tap room para degustar nuestras birras y productos serranos.



LA QUEJONA

@la_quejona_cerveza_artesanal

*54 9 265 7679110

Cerveza elaborada en familia, desde las sierras de los comechingones al mundo. No podés dejar de probar nuestra colorada de barranca, cerveza equilibrada y especiada.



CHUNKANA

@chunkanacerveza

*54 9 1160247866

Haciendo birra desde el 2003. Visítanos y te vas a sorprender con nuestro Chunkabonoli. Despachamos cerveza desde un colectivo inglés del año 1957.



SUPAY

@birrasupay

*54 9 1134764666

as a poder explorar el mundo cervecero desde la molineta de grano hasta el producto final. Nos identifican las birras maltosas y lupuladas que podés disfrutar con nuestra cocina especial.



HAFEN

@hafencervezaartesanal

*54 9 2664 299329

Cerveza artesanal con inconfundible acento alemán producida en Merlo, San Luis. Consultá nuestros puntos de venta.



MOSTRO

@mostro_cerveza_artesanal

*54 9 265 6445420

La primera cerveza santarrosina, nacida y criada en el valle de Conlara. Elaborada desde 2019. Nos caracterizamos por utilizar diversos ingredientes para obtener una bebida única, sabrosa e irrepetible.



CONCARAN

@cervazaconcaran

*54 9 351 3898663

Ubicados a orillas del Conlara, rebeldes como nuestro río, variedades elaboradas con lupulos locales y con la mejor materia prima. Una cerveza única, para compartir y celebrar la amistad

Aprieta el logo para ir a Google Maps

RUTA CERVECERA

Un camino para degustar

Una ruta que une productores apasionados por la elaboración de lo verdaderamente artesanal.

Te invitamos a probar 27 formas distintas de concebir la cerveza, inspirada por el entorno de los Valles de Traslasierra y Conlara. Una gran variedad de estilos para degustar te espera.