

Teléfono: (+591) 755 72 495

Instagram: @raffine.bo

Facebook: Raffiné Experiencia Gastronómica

RAFFINÉ es un restaurante creado por Saul Pulino y Alejandro de la Fuente, ambos chefs con 9 años de experiencia en Francia, liderando cocinas con reconocimientos de guías gastronómicas como la guía Michelin, entre otras.

En RAFFINÉ brindamos una experiencia gastronómica.

El menú degustación sorpresa es para aquellos que quieran dejarse seducir por los chefs. Se elaborarán preparaciones con productos de temporada y de primera calidad.

Los Chefs están en constante desarrollo de creación e innovación junto a su equipo en Bar y en Cocina.

RAFFINÉ ofrece una EXPERIENCIA GASTRONÓMICA; es la razón por la cual su menú se renueva cada inicio de mes y se adapta a los regímenes alimenticios de sus comensales.

RAFFINÉ[®]
EXPERIENCIA GASTRONÓMICA



RAFFINÉ[®]
EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

MENÚ DEGUSTACIÓN SORPRESA

6 TIEMPOS.....250 Bs.

Petit Pain / Amuse Bouche / Entrada / Principal / Postre /
Mignardises.

MARIDAJE + 120 Bs.

Aperitivo / 2 Copas De Vino / Digestivo

Agua con o sin Gas.

8 TIEMPOS.....290 Bs.

Petit Pain / Amuse Bouche / Entrada / Principal 1 /
Principal 2 / Pre-Postre / Postre / Mignardises.

MARIDAJE + 160 Bs.

Aperitivo / 3 Copas De Vino / Digestivo

Agua con o sin Gas.

- SERVICIO NO INCLUIDO -



CHEF SAUL PULINO

Se formó en Francia durante 9 años, país de referencia gastronómica.

Trabajando y liderando cocinas de reconocimiento mundial con recompensas por guías gastronómicas como Michelin, entre otras.

Saul se caracteriza con una cocina de influencia, honesta y meticulosa. Con un interés en el mundo vitivinícola debido a su colaboración con viñedos de renombre en Bordeaux.

RECORRIDO PROFESIONAL:

- Le Jules Vernes, Torre Eiffel, Alain Ducasse. – Paris.
- Chez Emile – Toulouse.
- Brasserie Le Capoul, Novotel – Toulouse.
- Le 7, La Cité Du Vin – Bordeaux.
- Garopailles, Tanguy Laviale - Bordeaux.
- Le Louison, Château La Coste, Gerard Passedat - Aix En Provence.



CHEF ALEJANDRO DE LA FUENTE

Con una formación profesional en Francia durante 9 años está dispuesto a sorprender tu paladar.

Se considera como un chef muy completo, con conocimientos a nivel experto en técnicas culinarias en pastelería y panadería.

Trabajó en restaurantes y hoteles con reconocimientos a nivel mundial con recompensas de guías gastronómicas como Michelin, entre otras.

RECORRIDO PROFESIONAL EN TOULOUSE – FRANCIA:

- Le Capoul, Novotel.
- L'Apparté – Jérémy Morin.
- Le Cénacle – Clément Convard.
- Hotel Palladia.



Invitamos a que se sumerjan junto a nosotros en las creaciones de los chefs y déjense seducir por la EXPERIENCIA GASTRONÓMICA que ofrece RAFFINÉ y su equipo.

Enseguida podrán ver un menú completo con algunas de las inspiraciones que ofrecemos...



- PETIT PAIN -



- AMUSE BOUCHE -

- APERITIVO -







- PRINCIPAL -

- PRINCIPAL -





- PRE POSTRE -

- DIGESTIVO -



- POSTRE -





- MIGNARDISES -