



Cardápio requintado, ambientação intimista e atendimento acolhedor dão o tom ao Feitiço da Vila

Você entra e já se impressiona com a iluminação intimista e os móveis coloniais, bem como se delicia com uma trilha sonora jazzística. Logo em seguida, se encanta com o atendimento acolhedor, para enfim chegar ao ápice de se enfeitar com os pratos elaborados pela chef Magdaliana Louly, goiana formada pela escola de cozinha francesa Le Cordon Bleu. Com ritmo e cadência, os ingredientes citados dão tom ao restaurante Feitiço da Vila, inaugurado no início de abril em Fortaleza (Rua Tenente Benévolo, 1072 – Aldeota).

O nome do restaurante é inspirado na música clássica de Noel Rosa (“Quem nasce lá na Vila nem sequer vacila ao abraçar o samba...”) e traz no cardápio uma comida artesanal, que remete aos tempos antigos da Cozinha Internacional, misturando a comida francesa, mediterrânea, espanhola e libanesa. Cada opção de entrada, grelhado, guarnição e molho remetem a uma música de Noel, integrando duas artes que encantam a chef Magda (como assim prefere ser chamada): gastronomia e música.

Conceito

O restaurante Feitiço da Vila chega a Fortaleza com uma bagagem de seis anos enfeitando turistas na Chapada dos Veadeiros/GO, onde funcionava até o ano passado. Mantém a proposta de fazer com que as pessoas vivenciem o prazer de degustar uma comida elaborada, preparada a partir de estudos e vivências da chef Magda. “Nosso cardápio é um apanhado das cozinhas de minha vida. Vivi cercada de cozinheiros e boa comida. Minha avó, minha mãe, meu pai, minhas tias, minha irmã. Família de origem árabe e espanhola, e minha sogra, mineira. Aí já viu né”, conta Magda.

Prato da chef

Entre as 36 opções de pratos (entradas, grelhados, saladas, molhos e guarnições) e sobremesas do cardápio do restaurante Feitiço da Vila, o prato-chef é o Steak a Poivre.



Composto de filé mignon alto, servido numa cama de alface, pimenta rosa, arroz com ervas da Provence puxado na manteiga, manga e um molho puxado na própria grelha que foi feito o steak.

Preço: R\$ 29,60

Diferenciais

O restaurante Feitiço da Vila também atende sob encomenda, com antecedência de dois dias para o preparo dos seguintes pratos: Paella, Rabada à moda da casa, Cassoulet, Coq au Vin, Ratatouille – todos preparados pela chef Magda.

Tradição

Antes mesmo dos seis anos à frente do Feitiço da Vila, a chef Magda já atuava no segmento de Gastronomia. Na década de 80 atuou como Relações Públicas do bar cultural Travessia, em Brasília, famoso por realizar discussões sobre o movimento “Diretas Já”. Na década de 90, atuou como chef em Brasília. Em 2003 deu início ao bistrô Feitiço da Vila, que foi sucesso durante seis anos na Chapada dos Veadeiros (GO). “Desejamos repetir esta trajetória aqui em Fortaleza”, destaca Magda.

Serviço

Bistrô Feitiço da Vila

Funcionamento: Aberto de terça a sábado, das 18:00 às 00:00

Endereço: Rua Tenente Benévolo, 1072 – Aldeota

Telefone: (85) 3254.7918

Assessoria de Imprensa

Caramelo Comunicação – (85) 3088.7438

Karol Ximenes: (85) 8855.4741 / karol@caramelocomunicacao.com.br

Nathalia de Sá: (85) 8857.3368 / nathalia@caramelocomunicacao.com.br