



## GRÉMIO LITERÁRIO



### MENSAGEM DO PRESIDENTE

#### NATAL NO GRÉMIO LITERÁRIO

O Grémio Literário prepara-se para uma das épocas mais icónicas do calendário com celebrações em quase todo o mundo.

A época natalícia reúne os mais diversos consensos em torno da necessidade de festejar uma simbologia que significa encantamento, alegria e renovação de esperança na vida.

É partilhada por todos aqueles que acreditam que o homem tem a capacidade de se superar renascendo em dignidade e perfeição.

O Grémio Literário tem na sua história de vida este propósito de aperfeiçoamento com base no aprofundamento da cultura e no seguimento de tradições seculares, permitindo o favorecimento da reunião dos seus sócios em ambiente impregnado de história e de vivências sociais.

A mudança dos tempos transforma o Grémio Literário na Casa de todos nós, onde nos é possível encontrar o espaço e cenário ideal para celebrar a festa da família e da amizade.

As portas do Grémio Literário abrem-se em esplendor natalício desejando a todos os sócios

BOAS FESTAS  
ANTÓNIO PINTO MARQUES

### PRÓXIMAS INICIATIVAS

**22 de Novembro,  
3ª feira, pelas 18h30**

#### LANÇAMENTO DE LIVRO ARQUITECTURA PORTUGUESA, SÉCULO XX: CRONOLOGIA COMPARADA

O Grémio Literário promove, por iniciativa do Consócio Arq. Guilherme Câncio Martins, a apresentação do livro "*Arquitectura Portuguesa, século XX: cronologia comparada*" de Joana Malheiro Bastos

Com uma enorme produção, a Arquitectura Portuguesa do século XX sustentou uma prática e um corpo de conhecimentos extraordinários, tributários da realidade geográfica, social, política e cultural do nosso país.

(continua na página seguinte)

#### ALMOÇO AO SÁBADO EM DEZEMBRO

Conforme é habitual, o Grémio Literário está aberto sábados, dias 3, 10 e 17 do mês de Dezembro, das 11h00 às 16h00, com o objectivo de apoiar os sócios e familiares nas suas deslocações ao Chiado, na quadra Natalícia.



Este livro procura estabelecer a síntese de um entendimento transversal do que foi este período, através de uma metodologia comparativa, primeiro com a Arquitectura internacional e depois com os acontecimentos que o marcaram. Sempre numa narrativa que procurasse abarcar as grandes obras e os seus arquitectos, urbanistas e outros profissionais relacionados com esta prática; bem como processos específicos – concursos, estudos, investigações e publicações com relevância para todos os campos dentro da Arquitectura, incluindo necessariamente as disciplinas de Design e Urbanismo. ~

### DRESS CODE

De forma a respeitar o *dress code* instituído no Clube, **recomendamos** aos Sócios e Seus convidados, a utilização de casaco e gravata, aos almoços e jantares. Recordamos que se encontram gravatas disponíveis, na portaria, para empréstimo.

23 de Novembro, 4ª feira, pelas 18h00

### LANÇAMENTO DE LIVRO A NATUREZA GEOPOLÍTICA DA REGULAÇÃO BANCÁRIA (1997-2019)

O Grémio Literário promove a apresentação do livro “A Natureza Geopolítica da Regulação Bancária (1997-2019)”, da autoria do Consócio Dr. Joaquim Cadete, editado pela Príncipe Editora.

A apresentação da obra estará a cargo do Prof. Doutor João Duque e do Prof. Doutor Andrés Malamud. ~



29 de Novembro, 3ª feira, pelas 19h00

### APRESENTAÇÃO DOS LIVROS «OS CAMINHOS DA INDEPENDÊNCIA DO BRASIL» e «UMA VISÃO TRANSCENDENTE DA INDEPENDÊNCIA DO BRASIL»

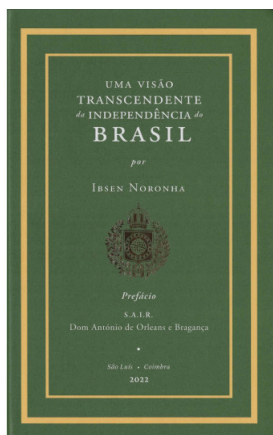


O Grémio Literário, no âmbito do Bicentenário da Independência do Brasil, promove a apresentação dos livros: «*Os Caminhos da Independência do Brasil*», de autoria do Professor Catedrático da Faculdade de Direito Universidade de Coimbra, Doutor Rui de Figueiredo Marcos; e «*Uma Visão Transcendente da Independência do Brasil*», de autoria do Consócio Prof. Doutor Ibsen Noronha.

A apresentação será feita pelo Embaixador Francisco Ribeiro Telles, que serviu entre os anos de 2012 e 2016 como Embaixador de Portugal em Brasília e que foi nomeado, neste ano de 2022, coordenador nacional, pelo MNE, das comemorações do Bicentenário da Independência.

Honrará a sessão com a sua presença S.A.I.R. o Senhor Dom Rafael de Orleans e Bragança, Príncipe do Grão-Pará.

No final será servido um Porto de Honra. ~



25 de Novembro, 6<sup>a</sup> feira,  
pelas 19h00

CELEBRAÇÃO DO 177º ANIVERSÁRIO  
DE NASCIMENTO DE EÇA DE QUEIROZ

O Grémio Literário e o Círculo Eça de Queiroz, instituições de referência na divulgação e preservação da obra e da memória de Eça de Queiroz, estabeleceram um acordo que contempla a organização em anos alternados, por cada uma das Instituições, nas respectivas sedes, da celebração do aniversário de nascimento daquele escritor.

Nos termos desse acordo esta importante efeméride é, este ano, celebrada no Grémio Literário.

No final da celebração há lugar a um jantar convívio, com uma ementa de inspiração queirosiana, conforme é tradição no Grémio Literário. ~

EMENTA



Aperitivos



Creme de legumes



*Sole normande*



Perna de vitela à Duriense



Mousse de chocolate



Café e Chá



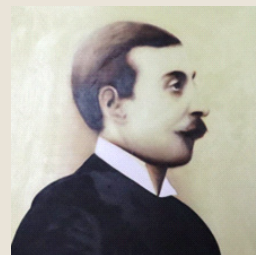
Vinhos Monte da Ravasqueira  
(branco e tinto)



SOLICITA-SE O USO DE FATO ESCURO  
PARA OS HOMENS.



PROGRAMA



Saudação

ANTÓNIO PINTO MARQUES  
*Presidente do Grémio Literário*



HOMENAGEM A  
JOSÉ-AUGUSTO FRANÇA  
1922-2022

GUILHERME D'OLIVEIRA MARTINS  
*Presidente do Conselho Literário*



Conferência

“A CRIAÇÃO LITERÁRIA  
E ARTÍSTICA, COM FINS  
PARTICULARES E ÍNDOLE  
RECREATIVA, NO CÍRCULO  
ÍNTIMO DE EÇA DE QUEIRÓS”  
a partir de textos inéditos

IRENE FIALHO  
*Estudiosa e investigadora queirosiana*



MOMENTO MUSICAL

SOFIA LOURENÇO  
*Pianista*



Encerramento

PEDRO REBELO DE SOUSA  
*Presidente do Círculo Eça de Queiroz*



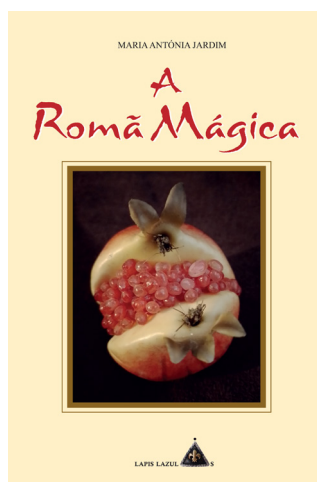
Jantar

**30 de Novembro, 4ª feira, pelas 18h00**

APRESENTAÇÃO DO CONTO “A ROMÃ MÁGICA”  
APRESENTAÇÃO DA “JÓIA ROMÃ”

O Grémio Literário promove a divulgação do livro a Romã Mágica, conto da autoria da escritora/artista Maria Antónia Jardim, que será apresentado pelo Consócio Prof. Doutor José Esteves Pereira. Na circunstância será apresentada a “Jóia Romã” da autoria daquela artista e de Luiz Ferreira.

Maria Antónia Jardim é a primeira artista, a nível mundial, a transformar quadros em jóias que assina A. Sinai. ~



**7 de Dezembro,  
4ª feira,  
pelas 18h15**

LANÇAMENTO DE LIVRO  
(4ª EDIÇÃO)  
BEYOND DARWIN

O Instituto Benjamin Franklin promove o lançamento da quarta edição do Livro “Beyond Darwin” de Miguel Ribeiro.

Para além da conferência a ser proferida pelo autor, será feita uma apresentação por Dra. Isabel Corker e pelo Consócio Prof. Doutor António Rebelo de Sousa, estando, ainda, presente o Presidente do Grémio Literário, Dr António Pinto Marques. ~

**12 de Dezembro,  
2ª Feira, pelas 18h00**

LANÇAMENTO  
DE LIVRO  
HISTÓRIA, TRADIÇÃO  
E NOVOS SABORES DA  
COZINHA DE CABO VERDE

O Grémio Literário, em colaboração com a Rosa de Porcelana Editores, promove o lançamento do livro “História, Tradição e Novos Sabores da Cozinha de Cabo Verde”, de Maria de Lourdes Chantre, considerada a maior gastrónoma de Cabo Verde. ~

**16 de Dezembro, 6ª feira, pelas 18h00**

CONFERÊNCIA  
DO LIBERALISMO AO NEO-REALISMO,  
NO QUADRO DE UMA HEGEMONIA  
MULTIPOLAR EUA-CHINA

O Instituto Benjamin Franklin promove uma conferência subordinada ao tema “Do Liberalismo ao Neo-Realismo, no Quadro de uma Hegemonia Multipolar EUA-China”, a qual contará com a participação de Sua Excelência o Embaixador do Japão em Portugal, do Responsável Máximo da Representação de Taiwan em Portugal, do Consócio Prof. Doutor António Mendonça, do Tenente-Coronel Proença Garcia, do Dr. Germano de Almeida e do Consócio Prof. Doutor António Rebelo de Sousa.

Na mesma oportunidade, proceder-se-á ao lançamento da segunda edição do livro “Do Liberalismo ao Neo-Realismo” da autoria do Consócio Prof. Doutor António Rebelo de Sousa. ~

## ADMISSÕES

Foram recentemente admitidos os seguintes Sócios:

DRA. EUNICE MARIA MARQUES DA CRUZ

PROF. DOUTOR MÁRIO VIEIRA  
DE CARVALHO

MESTRE FERNANDA MIRA BARROS

PROF. DOUTOR PAULO CARDOSO  
CORREIA DA MOTA PINTO

DR. FILIPE LUÍS MATOS NÚNCIO  
GÜETTA XAVIER

COMENDADOR ANTHONY JOHN BAILEY

DRA. ISABEL WARRAN-SMITH

DRA. MARIA FILOMENA GUIMARÃES MONTEIRO  
GUERREIRO MOREIRA

## MERCHANDISING

Sugerimos os artigos de *Merchandising*  
do Grémio Literário

### Medalha do Grémio Literário

NOVO TAMANHO  
Medalha em bronze, com 4 cm  
de diâmetro

P.U. 20,00€



Gravatas em seda natural  
ornamentadas com  
o logotipo do clube.

*Disponíveis em verde*

P.U. 60,00€



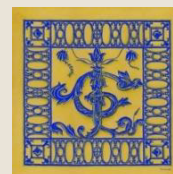
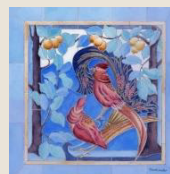
Elegantes polos 100%  
algodão, de cor azul  
e logotipo bordado  
do Grémio Literário.

P.U. 50,00€



Medalha comemorativa do  
150º Aniversário do Clube,  
em bronze, com 9 cm  
de diâmetro

P.U. 50,00€



Numa parceria com Fernanda Lamelas,  
o Grémio Literário tem à sua disposição  
uma coleção de gravatas, laços e lenços,  
100% seda, inspirados em detalhes  
do Clube, feitos “peça a peça”  
por artesãos portugueses.



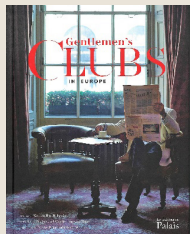
Uma coleção com a assinatura de

*Fernanda Lamelas*  
arts



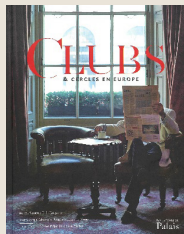
O livro, da autoria do Prof.  
Doutor José-Augusto França,  
relata a história do nosso  
Clube, fundado em 1846  
pela Rainha D. Maria II.

P.U. 30,00€



Gentlemen's Clubs  
in Europe (EN)  
*Charles-Louis de Noüe*

P.U. 50,00€



Clubs & Cercles  
en Europe (FR)  
*Charles-Louis de Noüe*

Lenço (90x90) 120,00€	Lenço de bolso (40x40) 30,00€
Lenço (60x60) 85,00€	Lenço de bolso (30x30) 25,00€
Gravata 70,00€	
Laço 40,00€	

O Grémio Literário dispõe de um ambiente acolhedor capaz de proporcionar aos sócios um serviço de restauração de qualidade, com excelentes condições de preço, face à composição dos menus.



O Conselho Director espera, portanto, que os Sócios utilizem, mais assiduamente, os serviços de restauração do Grémio Literário.

## NA PROGRAMAÇÃO DAS SUAS CELEBRAÇÕES NÃO DEIXE DE CONSULTAR O SEU CLUBE



SOLICITAMOS E AGRADECEMOS QUE V. EXA. PROCEDA À MARCAÇÃO DOS JANTARES ATRAVÉS DO TELEFONE 21 3475666 OU DO E-MAIL [INFO@GREMIOLITERARIO.PT](mailto:INFO@GREMIOLITERARIO.PT)



O preço dos jantares, dos eventos culturais, é de 35,00€ por pessoa.



CELEBRAÇÃO DO 177º ANIVERSÁRIO DE NASCIMENTO DE EÇA DE QUEIROZ  
45,00€ por pessoa

### TEMPO DE CHÁ

O chá é servido, diariamente, entre as 17h00 e as 19h00, em regime de self-service, ao preço de 15,00€ por pessoa.

Para facilitar o serviço, solicitamos que V.Exa. proceda à prévia marcação, sempre que possível.

### ALMOÇO AO SÁBADO EM DEZEMBRO



DIAS

3, 10 E 17 DE DEZEMBRO  
11H00 ÀS 16H00

Neste período e dentro daquele horário serão servidos almoços. O preço do almoço é de 32,50€. As crianças até aos seis anos serão convidadas do Grémio Literário. O Menu do Almoço é constituído por entrada, prato principal, sobremesa, vinho, café ou chá. Agradecemos que V.Exa. proceda, se possível, à prévia reserva com 48h de antecedência.

# EMENTA DE DEZEMBRO 2022



Restaurante do  
GRÊMIO LITERÁRIO

Ementa	
ALMOÇO	JANTAR
Sopa do dia Especialidades do dia de Peixe ou de Carne Doce ou fruta Um copo de vinho Café ou chá  27,50€ p.p.	Serviço “À LA CARTE”  das 20:00h às 22:00h

## EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / DEZEMBRO

5ª Feira	1/Dez		Encerrado
6ª Feira	2/Dez	Peixe	Bacalhau confitado com batata assada e legumes de outono
		Carne	Alheira de caça à portuguesa
Sábado	3/Dez	Peixe	Imperador com gratinado de couve-flor e espinafres
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
2ª Feira	5/Dez	Peixe	Bacalhau dourado à moda de Elvas com salada de tomate
		Carne	<i>Stroganoff</i> de peru com arroz <i>basmati</i>
3ª Feira	6/Dez	Peixe	Salmão braseado com <i>mussaka</i> de legumes
		Carne	<i>Pithiviers</i> de perdiz com legumes
4ª Feira	7/Dez	Peixe	Peixe do dia braseado com <i>ratatouille</i> de legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	8/Dez		Encerrado
6ª Feira	9/Dez	Peixe	Bacalhau à Zé do Pipo
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e legumes assados
Sábado	10/Dez	Peixe	Filetes dourados de pescada com arroz de tomate
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário

2ª Feira	12/Dez	Peixe	Bacalhau à Conde da Guarda
		Carne	Galinha e arroz de cabidela
3ª Feira	13/Dez	Peixe	Pataniscas de polvo com arroz de tomate e manjeriço
		Carne	Costeleta de novilho com puré de pastinaca e tempero de alho assado
4ª Feira	14/Dez	Peixe	Peixe do dia braseado com <i>ratatouille</i> de legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	15/Dez	Peixe	Caril suave de peixe com arroz de lima e leite de coco
		Carne	Feijoada à transmontana
6ª Feira	16/Dez	Peixe	Bacalhau confitado com molho da sua emulsão, batata e legumes
		Carne	Bochechas de porco estufadas com puré de aipo e jardineira de legumes
Sábado	17/Dez	Peixe	Filetes dourados de pescada com arroz de tomate
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário

2ª Feira	19/Dez	Peixe	Bacalhau gratinado com camarão
		Carne	<i>Risotto</i> de pato com açafrão
3ª Feira	20/Dez	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e gengibre
		Carne	Perna de vitela assada com migas de grelos e cebolas assadas
4ª Feira	21/Dez	Peixe	Peixe do dia braseado com <i>ratatouille</i> de legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	22/Dez	Peixe	<i>Risotto</i> de camarão e bivalves
		Carne	Feijoada à transmontana
6ª Feira	23/Dez	Peixe	Bacalhau à Lagareiro
		Carne	Omelete com ervas frescas e batatas fritas

2ª Feira	26/Dez	Peixe	Pataniscas de bacalhau com arroz de coentros
		Carne	Caril suave de frango com arroz de coco e amêndoa
3ª Feira	27/Dez	Peixe	Lulas estufadas com feijão e chouriço de carne
		Carne	Lombelo de porco com castanhas estufadas e salada de endívias
4ª Feira	28/Dez	Peixe	Peixe do dia braseado com <i>ratatouille</i> de legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	29/Dez	Peixe	<i>Panaché</i> à indiana
		Carne	Alheira de caça à portuguesa
6ª Feira	30/Dez	Peixe	Bacalhau cozido à antiga com batata, couve e legumes
		Carne	Secretos de porco preto com migas alentejanas e espargos verdes

## EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / JANEIRO 2023

2ª Feira	2/Jan	Peixe	Bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	<i>Vol-au-vent</i> de caça com salada de laranja e <i>mussaka</i> de legumes
3ª Feira	3/Jan	Peixe	Filetes de pescada com arroz de amêijoia e coentros
		Carne	Bochechas de porco estufadas com puré de abóbora
4ª Feira	4/Jan	Peixe	Peixe do dia braseado com <i>ratatouille</i> de legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	5/Jan	Peixe	Robalo escalfado com arroz de lingueirão
		Carne	Feijoada à transmontana
6ª Feira	6/Jan	Peixe	Bacalhau assado com migas de broa
		Carne	Perna de vitela assada com estufado de cogumelos e batata <i>sauté</i>

2ª Feira	9/Jan	Peixe	Bacalhau dourado à moda de Elvas com salada de tomate
		Carne	<i>Fricassé</i> de coelho com arroz de especiarias
3ª Feira	10/Jan	Peixe	Robalo escalfado com puré de pastinaca e legumes no vapor
		Carne	Perdiz estufada com escalope de <i>foie gras</i> à Grémio Literário
4ª Feira	11/Jan	Peixe	Peixe do dia braseado com <i>ratatouille</i> de legumes da época
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	12/Jan	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e gengibre
		Carne	Feijoada à transmontana
6ª Feira	13/Jan	Peixe	Bacalhau à Lagareiro
		Carne	Caril suave de frango com arroz de cardamomo e sésamo

