



Grémio Literário

Rua Ivens, 37 * 1200-226 Lisboa * Portugal
Telefone: +351 21 347 56 66
E-mail: info@gremioliterario.pt * www.gremioliterario.pt



QUOTIZAÇÃO PARA O ANO DE 2018

Lembramos que está a pagamento a quotização do ano de 2018, a qual se deve enquadrar numa das seguintes modalidades:

Mensal 41,00 €

(s/bónus, apenas por transferência bancária)

Trimestral 121,00 €

(s/bónus)

Semestral 237,00 €

(c/bónus de 5,00 € por semestre deduzido)

Anual 460,00 €

(c/bónus de 24,00 € deduzido)

O pagamento da quotização poderá ser efectuado, via cheque, directamente na Secretaria ou por transferência bancária, utilizando os seguintes dados bancários:

Banco/Agência: Millennium BCP/DRS-CALVARIO
NIB: 0033 0000 0000 4504487 05
IBAN: PT50 0033 0000 0000 4504 4870 5
BIC/SWIFT: BCOMPTPL

PRÓXIMAS INICIATIVAS

11 de Janeiro, 5ª feira, pelas 19:00h

Conferência “Cento e Cinquenta Anos da Abolição da Pena de Morte em Portugal”

O Grémio Literário associa-se com satisfação à celebração desta efeméride tendo convidado o Exmo. Sr. Prof. Doutor Faria e Costa, catedrático da Faculdade de Direito da Universidade de Coimbra, a proferir a conferência: "Hoje não basta dizer: Morte à Morte" que terá lugar no próximo dia 11 de janeiro de 2018, às 19 h, seguida de jantar.

A abolição legal da pena de morte em Portugal, foi um assunto complicado, não só pela sua delicadeza intrínseca, como pela dificuldade de agenda; a Câmara dos Deputados pretendia votá-la e o governo, que não prescindia dessa iniciativa e do prestígio que lhe estava associado, usou de todos os expedientes para a adiar. A extensão da lei às colónias e ainda ao Exército e à Marinha, constituíram outros tantos problemas e evitaram a votação mais precoce da lei.

De todos estes pontos irá seguramente tratar o nosso ilustre convidado que, além do cargo acima mencionado, foi também vogal do Conselho Superior de Magistratura, presidente do Conselho de Fiscalização dos Serviços de Informações da República, Provedor de Justiça e membro Conselho de Estado.

É autor de numerosas publicações sobre Direito Penal e Filosofia do Direito. Traduziu a obra fundamental de Cesare Beccaria que lhe valeu o primeiro prémio de tradução científica e técnica em língua portuguesa, da União Latina, publicado pela Fundação Calouste Gulbenkian (5^a Ed). É ainda o autor de cinco livros de poemas debaixo do nome literário Francisco d' Eulália. É cidadão honorários de S. Paulo e de João Pessoa (Brasil).

A sessão será seguida de jantar ao preço de 30€ por pessoa.

24 de Janeiro, 4^a feira, pelas 18:15h

Missa Anual



Informamos os prezados Consócios que a missa por intensão dos Sócios falecidos, em 2017, vai ser celebrada na Basílica dos Mártires, Rua Garrett, no dia 24 de Janeiro pelas 18:15.

24 de Janeiro, 4^a feira, pelas 20:00h

Jantar/debate

Ciclo “O estado do Estado: Estado, Sociedade, Opções”



O novo ciclo de jantares-debate, promovido pelo Clube Português de Imprensa, em parceria com o Centro Nacional de Cultura e o Grémio Literário, subordinado ao tema genérico “O estado do Estado: Estado, Sociedade, Opções” prossegue no próximo dia 24 de Janeiro, sendo orador convidado António Lobo Xavier, advogado, político e conselheiro de Estado designado por Marcelo Rebelo de Sousa.

António Bernardo Aranha da Gama Lobo Xavier, de seu nome completo, nasceu em Coimbra em 1959, e é um prestigiado advogado, ligado desde a juventude ao CDS-PP, com uma intervenção política regular e respeitada, designadamente, no programa televisivo “Quadratura do Círculo”, no qual participa desde 2004.

Foi em Coimbra que Lobo Xavier obteve a licenciatura em Direito, fez o mestrado em Ciências Jurídico-Económicas e onde iniciou, em 1983, a sua carreira como assistente da sua Faculdade, onde se manteve até 1994. Desde então dedicou-se, exclusivamente, à advocacia e à administração de empresas, que concilia com a actividade de analista político.

Foi sócio de várias sociedades de advogados e reconhecido pela Ordem dos Advogados como especialista em Direito Fiscal.

Também faz parte dos órgãos de outras instituições particulares com fins públicos, sendo vogal da direcção da *Associação Comercial do Porto* e dos conselhos de administração da *Fundação de Serralves* e da *Fundação Belmiro de Azevedo*.

Foi membro do Conselho Superior dos Tribunais Administrativos e Fiscais, colaborador da Comissão de Reforma Fiscal e Presidente da Comissão de Reforma Fiscal em 2012.

Eleito deputado à Assembleia da República, em 1983, 1985, 1987, 1991 e 1995, disputou em 1992 a liderança do CDS a Basílio Horta e Manuel Monteiro, num congresso ganho por este último.

É esta personalidade, que aprecia o rigor e prepara com minúcia as suas intervenções públicas, que teremos connosco ao reatar no Novo Ano o ciclo de jantares-debate no Grémio Literário.

O preço do jantar é de 30€ por pessoa.

26 de Janeiro, 6^a feira, pelas 19:30h

Tertúlia: A situação política no Portugal de hoje e a experiência portuguesa no século XIX

O Grémio Literário promove, por iniciativa do advogado Dr. André Abrantes Amaral e do economista e membro Dr. Carlos Novais, uma tertúlia subordinada ao tema da situação política no Portugal de hoje tendo como pano de fundo a experiência portuguesa no século XIX.

São convidados a Professora Doutora Maria de Fátima Bonifácio e o Professor Doutor Rui Ramos, dois reconhecidos professores de História com especial ênfase no século XIX e inícios do século XX, que discutirão e analisarão a presença constante da dívida pública na história de Portugal, bem como os seus efeitos nefastos para o país e os seus cidadãos.

O evento realizar-se-á na Biblioteca.

Solicitamos e agradecemos que V. Exa. proceda à marcação dos jantares, através:

do telefone 21 3475666

ou do e-mail info@gremioliterario.pt.



Pretendendo proporcionar um ambiente cada vez mais agradável, no usufruto das suas salas, aos sócios do Grémio Literário seus familiares e amigos, decidiu o Conselho Director alterar a localização do piano vertical, que se encontra na sala de Reuniões do primeiro andar e transferi-lo para a Sala de Jantar.

Estamos convictos que, nesse novo local, irá ter apreciável utilidade nos eventos que se venham a realizar, podendo ser utilizado consoante o desejo dos sócios, seus familiares e amigos. Irá certamente representar um importante contributo para desenvolver um espírito ainda mais alegre e festivo.

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.

MERCHANDISING

Sugerimos os artigos de *Merchandising* do Grémio Literário.



NOVAS Gravatas em seda natural ornamentadas com o logotipo do clube. Disponíveis em azul, verde e bordeaux.

P.U. 60,00€



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

P.U. 50,00€



Medalha comemorativa do 150º Aniversário do Clube, em bronze.

P.U. 50,00€

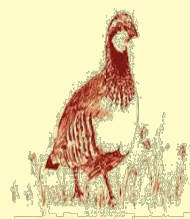


O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

P.U. 30,00€

RESTAURAÇÃO

Como vem sendo habitual, o Grémio Literário propõe nesta época de caça, alguns menus à base de espécies cinegéticas mais tradicionais: perdiz, coelho e lebre.



Os sócios interessados em desfrutar destas delícias gastronómicas, deverão efectuar a marcação com, pelo menos, dois dias de antecedência.

ADMISSÕES

No decurso do mês de **Dezembro** foram admitidos os seguintes novos sócios:

Prof. Doutor Diogo Pires Aurélio

Dra. Maria Cachola Barroco

Dr. Miguel de Almeida dos Santos de Araújo Monteiro

Dr. Frederic Fines- Schlumberger

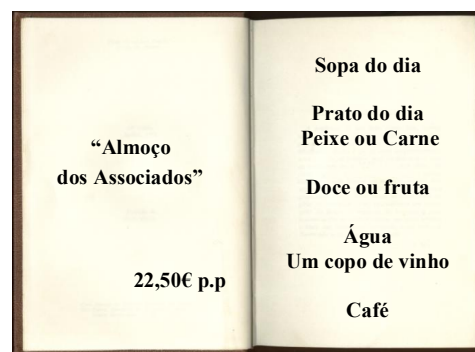
Prof. Doutor Diogo Feio

Lágrima, Actividades Hoteleiras, Lda

EMENTAS DE JANEIRO 2018



EMENTA DO DIA ALMOÇOS



3ª Feira	2/Janeiro	Peixe Carne
4ª Feira	3/Janeiro	Peixe Carne
5ª Feira	4/Janeiro	Peixe Carne
6ª Feira	5/Janeiro	Peixe Carne

Encerrado

Salmão em papelote com batata torneada
O nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-feiras

Pescada escalfada com brócolos e batata salteada
Caril de frango à Tailandesa

Bacalhau à Lagareiro
Arroz de pato à Portuguesa

2ª Feira	8/Janeiro	Peixe Carne
3ª Feira	9/Janeiro	Peixe Carne
4ª Feira	10/Janeiro	Peixe Carne
5ª Feira	11/Janeiro	Peixe Carne
6ª Feira	12/Janeiro	Peixe Carne

Bacalhau com broa dourada
Perdiz estufada com pão frito e molho da marinada

Tagliatelle cozido em caldo de peixe
Frango recheado com farinheira, legumes e batata frita

Gougères de peixe com cuscus
O nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-feiras

Arroz de polvo de sustância à Ramalho Ortigão
Cabrito à Angolana estufado com batata cozida

Bacalhau à Viana do Castelo
Lombelo de porco assado com puré de maçã

2ª Feira	15/Janeiro	Peixe
		Carne

Bacalhau espiritual

Costeletas de borrego panadas com quinoa perfumada com menta

3ª Feira	16/Janeiro	Peixe
		Carne

Risoto de camarão à Milanese

Ensopado de borrego à moda de Estremoz

4ª Feira	17/Janeiro	Peixe
		Carne

Linguado no vapor com legumes glaceados

O nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-feiras

5ª Feira	18/Janeiro	Peixe
		Carne

Peixe do dia braseado com espargos e puré de maçã

Coelho à caçador da Beira Alta

6ª Feira	19/Janeiro	Peixe
		Carne

Bacalhau à Portuense

Plumas de porco preto com migas de broa

2ª Feira	22/Janeiro	Peixe
		Carne

Tiborna de bacalhau com picado alentejano

Empadão de caça com molho de pimenta

3ª Feira	23/Janeiro	Peixe
		Carne

Cantaril assado no forno com tomate, *courgette* e batata doce

Vitela de Lafões com batata assada

4ª Feira	24/Janeiro	Peixe
		Carne

Espetada de lulas e camarão com batata cozida e salada de alface

O nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-feiras

5ª Feira	25/Janeiro	Peixe
		Carne

Caldeirada de peixe “da costa”

Stroganoff de vitela com arroz basmati

6ª Feira	26/Janeiro	Peixe
		Carne

Bacalhau cozido com couve, ovo, batata cozida e cenoura

Salsichas frescas envoltas em lombarda, estufadas

2ª Feira	29/Janeiro	Peixe
		Carne

Bacalhau à Conde da Guarda

Lombo de porco com ameixas, tâmaras e batata assada

3ª Feira	30/Janeiro	Peixe
		Carne

Lulas estufadas com arroz perfumado com alho e cardamomo

Tornedó da vazia com trigo sarraceno

4ª Feira	31/Janeiro	Peixe
		Carne

Açorda de camarão

O nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-feiras