



## Grémio Literário

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



Como vem sendo habitual o Grémio Literário vai encerrar, para férias do pessoal, a partir de 1 de Agosto, inclusive, reabrindo no dia 3 de Setembro.

### PRÓXIMAS INICIATIVAS

**5 de Julho, 5ª feira, pelas 19:00h**

**Conferência: “Um moderno em estado novo: Lino António (1898-1974), Pintor”**



Por iniciativa da Consócia Prof.<sup>ª</sup> Doutora Sandra Leandro, o Grémio Literário promove, na Biblioteca, uma conferência subordinada ao tema “Um moderno em estado novo: Lino António (1898-1974), Pintor”.

Lino António (Leiria, 1898 - Lisboa, 1974) foi um Pintor modernista que acolheu com entusiasmo, no final dos anos 10 do século XX, o «capitosa cocktail onde se misturavam pós-impressionistas, fauvistas, expressionistas, cubistas e todos os istas». Em 1925, participou no I Salão de Outono da Sociedade Nacional de Belas-Artes e foi um dos Pintores que decorou o Bristol Club.

Muitos momentos significativos antecederam e sucederam o percurso deste artista e queremos recordá-los.

A sua trajectória estendeu-se pelo tempo do Estado Novo, realizando diversas encomendas públicas como os vitrais para a Casa do Douro na Régua e várias outras em associação com o Arquitecto Pardal Monteiro, como os frescos para o átrio da Biblioteca Nacional. Exerceu uma acção pedadógica notável, sendo lembrado como Professor e Director marcante da Escola António Arroio. Perfazem 100 anos sobre uma das exposições que descreveu como primeira individual e 20 sobre a sua primeira retrospectiva.

A sessão estará a cargo da consócia Prof.<sup>ª</sup> Doutora Sandra Leandro, que fará o enquadramento e pelo bisneto do Pintor, Doutor Miguel de França Dória, que revelará novidades sobre o trajecto do artista. Os oradores serão apresentados pelo Senhor Presidente do Grémio Literário Dr. António Pinto Marques e pela consócia Pintora Emília Nadal, membro do Conselho Literário do Grémio Literário.

A sessão será seguida de jantar ao preço de 30,00€, por pessoa.

### A ARTE E A CULTURA NO ESPAÇO PATRIMONIAL DO GRÉMIO LITERÁRIO

O Grémio Literário é uma Associação cultural que proporciona nas suas instalações, para além de conferências sobre os mais diversos temas, a divulgação de obras visando o conhecimento de autores novos ou consagrados e a vida e obra de nomes ilustres do nosso presente e passado histórico.

A arte é cultura e também tem um espaço no Grémio Literário.

A zona de exposição do Grémio Literário requer uma maior dinamização por parte dos sócios para que, na área das artes, se cumpra uma função do Grémio que se quer abrangente, influente e participativo no panorama cultural e artístico português.

O espaço expositivo oferece aos artistas a visibilidade das suas obras com um selo de qualidade dado pelo prestígio do nosso Clube.

26 de Julho, 5ª feira, pelas 18:00h

## Trigésimo terceiro aniversário do ILAC no Grémio Literário

Para assinar o 33º aniversário da sua fundação, o Instituto Luso-Árabe para a Cooperação (ILAC) realiza no próximo dia 26 de Julho, nas instalações do Grémio Literário, uma cerimónia alusiva comemorativa da data.

A sessão será seguida de jantar ao preço de 30,00€, por pessoa.

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).

### BAR

Devido a movimentações no quadro do pessoal foi necessário proceder a alguns ajustamentos nos horários dos empregados afectos ao restaurante e bar.

Assim, e transitoriamente, a partir do mês de Julho, o bar encontra-se encerrado das 16h às 18h.

Esta limitação de horário não inviabiliza o “serviço de chás”, desde que previamente marcado.



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.



**Na programação das suas celebrações não deixe de consultar o seu Clube.**



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





## MERCHANDISING

Sugerimos os artigos de *Merchandising* do Grémio Literário.



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€

## ESTACIONAMENTO na Rua Ivens

Voltamos a lembrar a existência de um parque de estacionamento no edifício contíguo ao Grémio Literário, aberto 24 horas por dia.

O acesso ao referido parque faz-se pelo Largo da Boa Hora, existindo também acesso pedonal através da Rua Ivens, 23. Para o acesso entre os pisos de estacionamento e a Rua Ivens, existe elevador.

Para além dos parques do Largo de Camões e da Rua Garrett, este parque constitui mais uma alternativa que ajudará a resolver os problemas de estacionamento aos sócios que se desloquem a esta sua Casa.

## ADMISSÕES

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

Dr. Louis Teulieres

Dr. Fernando Manuel Alves Maia Miguel

Dr. Manuel Vasco Soares Ribeiro da Costa Salema

## JARDIM

Recordamos que durante o período de Verão servimos no jardim, às quintas-feiras, almoços com um menu composto por caldo verde, sardinhas e febras assadas, salada, arroz doce, vinho e sangria, pelo preço de 22,50€ por pessoa.

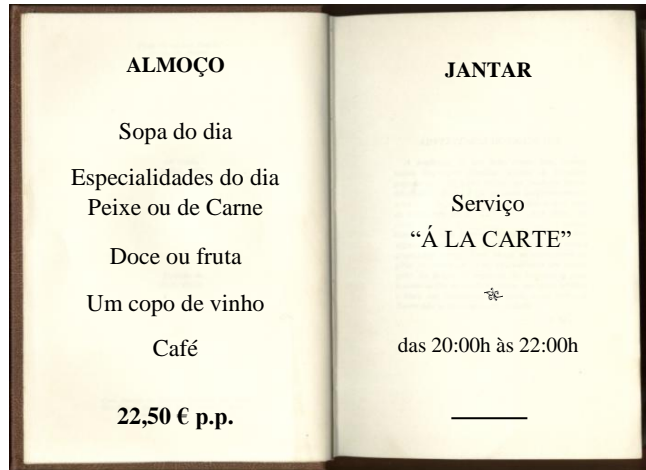
Venha desfrutar do simpático ambiente do jardim ... e traga os seus convidados!

**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.**

**EMENTAS DE  
JULHO 2018**



**EMENTA DO DIA  
ALMOÇOS**



**RESTAURANTE DO GRÉMIO LITERÁRIO**

2ª Feira	02/jul	Peixe	<b>Bacalhau dourado à moda de Elvas</b>
		Carne	<b>Pato confitado</b> com puré de cenoura grelhada e legumes assados
3ª Feira	03/jul	Peixe	<b>Dourada perfumada</b> com azeite de alecrim, massa fresca e pesto de ervas
		Carne	<b>Caril suave de frango</b> com arroz de cardomomo
4ª Feira	04/jul	Peixe	<b>Salmão confitado em azeite de tomilho</b> , puré de maçã e <i>ratatouille</i>
		Carne	<b>Vitela estufada</b> com puré de raiz de aipo e funcho grelhado
5ª Feira	05/jul	Peixe	<b>Moqueca de peixe</b> com arroz de lima e gengibre
		Carne	<b>Febras de porco na brasa</b> , com batata frita
		Jardim	<b>Caldo verde, sardinhas, febras na brasa</b> e salada portuguesa
6ª Feira	06/jul	Peixe	<b>Bacalhau assado</b> com batata confitada e cebola caramelizada
		Carne	<b>Arroz de pato à Grémio Literário</b>
2ª Feira	09/jul	Peixe	<b>Bacalhau lascado</b> sobre fatia de pão alentejano
		Carne	<b>Peito de frango recheado com presunto ibérico e queijo da serra</b>
3ª Feira	10/jul	Peixe	<b>Polvo grelhado</b> com puré de couve flor e legumes mediterrânicos
		Carne	<b>Costeleta de vitela</b> com tempero de alho assado, puré de pastinaca e trigo sarraceno
4ª Feira	11/jul	Peixe	<b>Corvina braseada</b> com arroz de ameijoas e coentros frescos
		Carne	<b>Plumas de porco na brasa</b> com migas alentejanas e espargos grelhados
5ª Feira	12/jul	Peixe	<b>Peixe espada escalfado</b> com <i>tian</i> de legumes
		Carne	<b>Febras de porco na brasa</b> , com batata frita
		Jardim	<b>Caldo verde, sardinhas, febras na brasa</b> e salada portuguesa

6ª Feira	13/jul	Peixe Carne	<b>Posta de bacalhau assado</b> com couve, cenoura e ovo cozido <b>Vol-au-vent de caça</b> com grelos
2ª Feira	16/jul	Peixe Carne	<b>Folhado de bacalhau</b> com esparregado e legumes da época <b>Barriga de porco</b> com puré de abóbora e juliana de funcho
3ª Feira	17/jul	Peixe Carne	<b>Pataniscas de polvo</b> com arroz de grelos e alho <b>Cabrito à angolana</b> com batata cozida
4ª Feira	18/jul	Peixe Carne	<b>Carapaus fritos</b> com arroz de tomate <b>Croquetes da vazia e pá de porco</b> com salada e arroz <i>basmati</i>
5ª Feira	19/jul	Peixe Carne Jardim	<b>Pescada no vapor</b> com brócolos grelhados e batata jovem <b>Febras de porco na brasa</b> , com batata frita <b>Caldo verde, sardinhas, febras na brasa</b> e salada portuguesa
6ª Feira	20/jul	Peixe Carne	<b>Bacalhau à Narcisa</b> <b>Coelho à caçador</b>
2ª Feira	23/jul	Peixe Carne	<b>Bacalhau lascado</b> com puré de grão <b>Coxas de frango recheadas com alheira</b> e cebolas assadas
3ª Feira	24/jul	Peixe Carne	<b>Robalo assado</b> com puré de raiz de aipo e legumes no vapor <b>Ensopado de borrego com tempero marroquino</b>
4ª Feira	25/jul	Peixe Carne	<b>Cação de coentrada</b> com pão frito e cebolada <b>Bife de vitela com molho de cogumelos marron</b> e salada de tomate
5ª Feira	26/jul	Peixe Carne Jardim	<b>Peixe do dia</b> com puré de pastinaca e tomate assado <b>Febras de porco na brasa</b> , com batata frita <b>Caldo verde, sardinhas, febras na brasa</b> e salada portuguesa
6ª Feira	27/jul	Peixe Carne	<b>Bacalhau de coentrada</b> com batata gratinada <b>Roast Beef à Inglesa</b> com salada fresca e batata frita
2ª Feira	30/jul	Peixe Carne	<b>Bacalhau gratinado na canoa de barro</b> <b>Stroganoff</b> de vitela com cogumelos e arroz de lima
3ª Feira	31/jul	Peixe Carne	<b>Peixe do dia</b> com pesto de manjeriço <b>Lombelo de porco com molho de ameixa</b> e migas de grão

