



GRÉMIO LITERÁRIO



MENSAGEM DO PRESIDENTE

É chegado o momento do merecido descanso de todos nós e do Grémio Literário. Descanso para férias, de sol, de mar, de campo e de viagens.

O Grémio Literário fecha as suas portas em **Agosto** indo reabri-las em Setembro para, revigorado, oferecer tudo o que os sócios esperam e desejam do seu Clube.

Tempo de pausa, podendo-se fazer por isso um ligeiro balanço do que o Grémio Literário ofereceu e o que se espera do novo tempo a partir de Setembro.

Foi um tempo com características especiais devido às exigências da epidemia Covid mas que teve o apoio dos sócios manifestado pelas muitas presenças nas diversas actividades do Grémio Literário.

Tiveram lugar inúmeras conferências, lançamentos de livros, comemorações, exposições, entrega do Prémio GL e sobretudo, usufruiu-se do espaço da restauração que manteve elevada qualidade permitindo aos sócios convívios com carácter familiar ou mais social.

Reavivou-se o espaço da barbearia para conforto dos sócios, e o espaço para o desporto da esgrima,

desporto com história no nosso clube, está a ser estudado pela federação de esgrima, para torneios. Como tal o Grémio Literário continua a cumprir os propósitos da sua fundação contribuindo para o aperfeiçoamento não só cultural e literário mas também para a saúde e embelezamento do corpo: mente sã em corpo são!

Cumpriram-se e celebraram -se os 175 anos da fundação do Grémio Literário tendo sempre presente os princípios da Carta Régia de D Maria II.

Sua Excelência o Presidente da República Prof Doutor Marcelo Rebelo de Sousa atribuiu ao Grémio Literário a honra de ser Membro da Ordem do Infante D. Henrique pelo mérito e valor que o Grémio Literário atingiu ao longo deste tempo.

Para memória visual desta data foram realizados pelos CTT dois selos comemorativos dos 175 anos da sua fundação.

Continuaremos a trabalhar para manter o nível de excelência do Grémio Literário com a colaboração de todos os sócios, sócios que são a alma deste Clube.

BOAS FÉRIAS

ANTÓNIO PINTO MARQUES

PRÓXIMAS INICIATIVAS

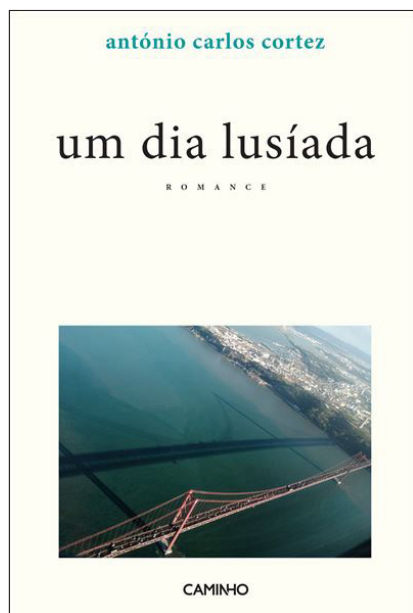
**05 de Julho, 3ª Feira,
pelas 19h00**

LANÇAMENTO DO LIVRO
UM DIA LUSÍADA

ANTÓNIO CARLOS CORTEZ

O Grémio Literário promove o lançamento do romance de António Carlos Cortez “Um Dia Lusíada”, obra inovadora na literatura portuguesa contemporânea, aliando poesia e romance, num discurso intenso e céliniano, como o considerou o Prof. Artur Anselmo que, em conjunto com o Embaixador Luís Filipe Castro Mendes, ambos membros do Conselho Literário, irão apresentar esta obra e o seu autor.

A sessão será seguida de jantar. 



07 de Julho, 5ª Feira, pelas 9h30

CONFERÊNCIA

“THE CHALLENGES OF ASIA IN THE NEAR FUTURE
AND THE COOPERATION WITH PORTUGAL”

Por iniciativa do Consócio Prof. Doutor António Rebelo de Sousa o Grémio Literário promove uma conferência intitulada “The challenges of Asia in the near future and the cooperation with Portugal”. A Sessão será aberta pelo Consócio Prof. Doutor António Mendonça, Bastonário da Ordem dos Economistas e por S.E. O Embaixador do Japão, USHIO Shigeru.

A conferência, que será moderada pelo Prof. Doutor António Rebelo de Sousa, da direção da Ordem dos Economistas, contará com o seguinte painel:

DR. FERNANDO PINTO BESSA

Presidente Honorário da Câmara de Comércio e Indústria Luso-Japonesa

“Portugal e o Acordo de Parceria UE/Japão: Ruptura,
Globalização e Protecção”

DR. PEDRO BORGES GRAÇA

Professor ISCSP, Universidade Lisboa

“Implicações geo-económicas da guerra da Ucrânia na posição
da China”

DR. GERMANO DE ALMEIDA

Jornalista e Analista Político Internacional

“Autocracy-Democracy: Indo-Pacific deal in new China/USA
rivalry”

PROFESSOR DOUTOR ANTÓNIO MENDONÇA

Bastonário da Ordem dos Economistas

“Europe and Asia: Challenges”

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



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

12 de Julho, 3ª feira, pelas 19h00

CONFERÊNCIA
CARLOS DE HABSBURG,
PORTUGUÊS DE SANGUE E DE DESTINO

O Grémio Literário promove, na Biblioteca, uma conferência intitulada “Carlos de Habsbourg, Português de Sangue e de Destino”, presidida pelo Consócio Professor Doutor Manuel Braga da Cruz, sendo conferencista o Prof. Doutor José Miguel Sardica.

Ocorre este ano o centenário da morte do último Imperador austro-húngaro, Carlos de Habsbourg, sepultado e venerado na Madeira, onde lhe fora fixada residência de exílio, depois da derrota na primeira Guerra Mundial.

Carlos de Habsbourg, que a Igreja Católica beatificou pelo Papa João Paulo II, herdou o trono em plena guerra e não poupou esforços a uma solução de paz, separada, tendo entabulado negociações com a França, fracassadas pela oposição alemã. Acalentava, além disso, e por isso se bateu, importantes reformas, no sentido da criação da Confederação Danubiana.

Carlos de Habsbourg era casado com Rita de Bourbon Parma, neta do Rei D. Miguel I, filha da Infanta D. Maria Antónia de Bragança, casada com Roberto de Parma. Ele



próprio, descendia da família real portuguesa, sendo neto da Infanta D. Maria Ana de Bragança, filha da rainha D. Maria II e de D. Fernando de Saxe-Cobourg, que casou com o Arquiduque Carlos Luís, pai de Franz Ferdinand, assassinado em Sarajevo, e de seu irmão Otto, pai de Carlos de Habsbourg. Carlos de Habsbourg era por isso português de sangue, identidade que reforçou ao casar com uma Infanta de Portugal.

Finda a guerra, foi forçado ao exílio. Renunciou às suas funções imperiais, mas nunca abdicou nem renunciou aos seus direitos hereditários. Inicialmente, obrigado a viver na Suíça, acabaria por ser transferido com a família para a Ilha da Madeira, onde morreria em poucos meses, pelas difíceis condições de vida e de saúde.

O seu túmulo, na Igreja da Senhora do Monte, é objecto de inúmeras romagens e homenagens, civis e militares, de inúmeros austríacos e húngaros, que ali deixam os seus estandartes e os seus símbolos nacionais.

A sessão será seguida de jantar. ~

13 de Julho, 4ª Feira, pelas 18h00

LANÇAMENTO DO LIVRO
A REFORMA NECESSÁRIA DO SISTEMA DE SAÚDE
PORTUGUÊS

PROFESSOR DOUTOR JOSÉ FRAGATA

O Grémio Literário promove, na Biblioteca, o lançamento do livro “A Reforma Necessária do Sistema de Saúde Português”, recentemente publicado, da autoria do Professor

Doutor José Fragata e editado pela By the Book.

O livro é apresentado pelo ex-Ministro António Bagão Felix.





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**



ADMISSÕES

Foram recentemente admitidos os seguintes Sócios:

DR. CARLOS VAZ

DR. RICARDO MANUEL CORREIA
DA SILVA PASSOS

DR. PEDRO GOUVEIA ALVES

PROF.^a. DOUTORA RITA ANTUNES
VARELA BICHA CASTELO

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.

TEMPO DE FÉRIAS

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

Aproveitamos para desejar aos Sócios umas boas férias.

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€



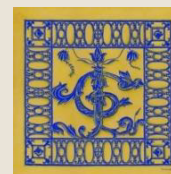
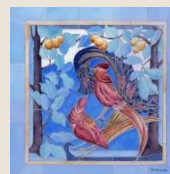
Elegantes polos 100% algodão, de cor azul e logotipo bordado do Grémio Literário.

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

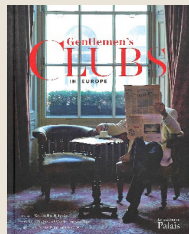
Fernanda Lamelas
arts

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



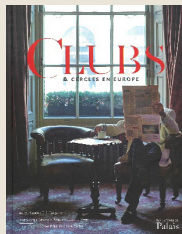
O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

P.U. 30,00€



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

P.U. 50,00€



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

EMENTA DE JULHO 2022



Restaurante do
GRÉMIO 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

6ª Feira	1/jul	Peixe	Bacalhau à Viana do Castelo
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos <i>marron</i> e batata <i>sauté</i>
2ª Feira	4/jul	Peixe	Bacalhau gratinado com broa de milho
		Carne	Pernil de porco assado no forno com batatas e cebolas confitadas
3ª Feira	5/jul	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e leite de coco
		Carne	Favas guisadas à portuguesa com salada de alface
4ª Feira	6/jul	Peixe	Peixe do dia com legumes grelhados e batata confitada
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	7/jul	Peixe	Linguado à Carlota do Aviz
		Carne	Especialidade de carnes grelhadas no carvão
		Jardim	Caldo verde, sardinhas/ especialidade de carnes grelhadas no carvão
6ª Feira	8/jul	Peixe	Lascas de bacalhau gratinado com maionese e feijão verde
		Carne	Coxa de pato confitada com puré de cenoura e legumes glaceados
2ª Feira	11/jul	Peixe	Bacalhau gratinado com cebolada e camarão
		Carne	Plumas de porco ibérico com migas de broa e couve lombarda
3ª Feira	12/jul	Peixe	Peixe do dia com legumes grelhados e batata confitada
		Carne	Favas guisadas à portuguesa com salada de alface

4ª Feira	13/jul	Peixe	Peixe do dia com legumes grelhados e batata confitada
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	14/jul	Peixe	Pescada fresca com legumes grelhados e batata confitada
		Carne	Especialidade de carnes grelhadas no carvão
		Jardim	Caldo verde, sardinhas/ especialidade de carnes grelhadas no carvão
6ª Feira	15/jul	Peixe	Bacalhau confitado com batata salteada e couve cozida
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário

2ª Feira	18/jul	Peixe	Bacalhau lascado com puré de grão e <i>concassé</i> de tomate
		Carne	Coxas de frango recheadas com farinheira e cebolas assadas
3ª Feira	19/jul	Peixe	Peixe do dia com legumes grelhados e batata confitada
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos <i>marron</i> e batata <i>sauté</i>
4ª Feira	20/jul	Peixe	Corvina fria com salada de ervilha e maçã
		Carne	<i>Roast Beef</i> à Inglesa com salada da época e frutos secos
5ª Feira	21/jul	Peixe	Robalo escalfado com puré de pastinaca e legumes no vapor
		Carne	Especialidade de carnes grelhadas no carvão
		Jardim	Caldo verde, sardinhas/ especialidade de carnes grelhadas em carvão
6ª Feira	22/jul	Peixe	<i>Tagliatelle</i> com bacalhau lascado e molho de caldeirada
		Carne	Caril de frango à Goesa com arroz de especiarias

2ª Feira	25/jul	Peixe	Bacalhau gratinado em canoa de barro
		Carne	<i>Stroganoff</i> de peru com arroz de lima e tomilho
3ª Feira	26/jul	Peixe	Corvina braseada com batata <i>sauté</i>
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e esparregado
4ª Feira	27/jul	Peixe	Salmão frio com salada de ervilha e maçã
		Carne	<i>Roast Beef</i> à Inglesa com salada da época e frutos secos
5ª Feira	28/jul	Peixe	Peixe do dia com legumes grelhados e batata <i>fondant</i>
		Carne	Especialidade de carnes grelhadas no carvão
		Jardim	Caldo verde, sardinhas/ especialidade de carnes grelhadas no carvão
6ª Feira	29/jul	Peixe	Bacalhau de coentrada com batata gratinada
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos <i>marron</i> e batata <i>sauté</i>

EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / SETEMBRO

5ª Feira	1/Set	Peixe	Robalo escalfado com puré de aipo e <i>courgette</i> grelhada
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
6ª Feira	2/Set	Peixe	Bacalhau assado com legumes mediterrânicos e batata <i>sauté</i>
		Carne	<i>Oxtail</i> estufado com macedónia de legumes e pera em vinho tinto

2ª Feira	5/Set	Peixe	Bacalhau dourado à moda de Elvas
		Carne	<i>Vol-au-vent</i> de caça com <i>ratatouille</i> e salada de frutos secos
3ª Feira	6/Set	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e leite de coco
		Carne	Coxa de pato confitada com puré de cenoura e legumes glaceados
4ª Feira	7/Set	Peixe	Salmão frio com salada de ervilha e maçã
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e esparregado
5ª Feira	8/Set	Peixe	Pataniscas de polvo com arroz de tomate e manjeriço
		Carne	Costeleta de novilho com puré de pastinaca e tempero de alho assado
6ª Feira	9/Set	Peixe	Bacalhau no forno dito à Zé do Pipo
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos <i>marron</i> e batata <i>sauté</i>

2ª Feira	12/Set	Peixe	Bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	Ossobuco à milanesa
3ª Feira	13/Set	Peixe	Robalo braseado com batata <i>sauté</i> e salada rica
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
4ª Feira	14/Set	Peixe	Salmão braseado com salada de ervilha e maçã e espargos
		Carne	<i>Roast beef</i> à inglesa com batata frita e salada com laranja e agrião
5ª Feira	15/Set	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e leite de coco
		Carne	Alheira de caça à Portuguesa
6ª Feira	16/Set	Peixe	Bacalhau cozido à antiga com batata, couve e legumes
		Carne	Perdiz estufada com presunto ibérico, legumes glaceados e escalope de <i>foie-gras</i>