

**BOLETIM MENSAL  
JUNHO 2018**



**Grémio Literário**

Rua Ivens, 37 \* 1200-226 Lisboa \* Portugal  
Telefone: +351 21 347 56 66  
E-mail: [info@gremioliterario.pt](mailto:info@gremioliterario.pt) \* [www.gremioliterario.pt](http://www.gremioliterario.pt)



**PRÓXIMAS INICIATIVAS**

**04 de Junho, 2ª feira, pelas 18:30h**

**Lançamento de livro**

Por iniciativa do Consócio Dr. Paulo Noguês, o Grémio Literário promove o lançamento do livro “Envelhecimento”, ficando a apresentação a cargo daquele Consócio.

**6 de Junho, 4ª feira, pelas 19:00h**

**Lançamento de livro**

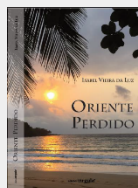


Por iniciativa da Consócia Dra. Zita Seabra, o Grémio Literário promove a apresentação do livro “*Bíblia Sagrada – Volume I – Santos Evangelhos*”, da Alêtheia Editores.

A obra será apresentada por D. Vicente Balaguer, Director do Departamento da Sagrada Escritura da Faculdade de Teologia da Universidade de Navarra.

**8 de Junho, 6ª feira, pelas 19:00h**

**Lançamento de livro**



Por iniciativa do Consócio Dr. João Almeida Soares, o Grémio Literário promove o lançamento do livro “*Oriente Perdido*”, da autoria de Isabel Vieira da Luz, das edições Virgula, ficando a apresentação a cargo daquele Consócio.

A autora, formada em Antropologia Social, realizou trabalhos e investigação sobre História local em comunidades rurais, e trabalha, actualmente, como Professora Bibliotecária, área em que se especializou em 2015.

O romance inspira-se na vida de José Valeriano Soares, um antigo oficial da marinha portuguesa que viveu entre 1826 e 1912, e que embarcou em diversas missões para o Oriente numa época em que a decadência do Império Português era irreversível.

**19 de Junho**, 3ª feira, pelas 18:00h

### **Lançamento de livro**

---

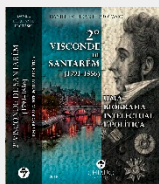
Lançamento do livro “*Constituição Portuguesa Anotada – Volume 2 – 2ª Edição*”, da autoria do Prof. Doutor Jorge Miranda e do Prof. Doutor Rui Medeiros.

A obra será apresentada pelo Prof. Doutor Manuel Costa Andrade.

**21 de Junho**, 5ª feira, pelas 18:30h

### **Lançamento de livro**

---



O Grémio Literário promove o lançamento do livro "*2º Visconde de Santarém (1791-1856): uma biografia intelectual e política*", da Chiado Books, da autoria do historiador Prof. Doutor Daniel Estudante Protásio.

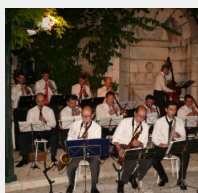
A apresentação estará a cargo do Prof. Doutor António Ventura, do Departamento de História da Universidade de Lisboa, consagrado especialista de História Contemporânea.

O livro em questão constitui a única biografia alguma vez escrita sobre o 2º Visconde de Santarém e resulta do estudo de mais de duas décadas da respectiva vida e obra.

**22 e 29 de Junho**, 6ªs feiras, pelas 20:30h

### **Jantar dos Santos Populares – Orquestra de Jazz “Lisbon Swingers”**

---



Como já foi anunciado no Boletim do mês anterior e dado o interesse manifestado pelos estimados Consócios, vai realizar-se, este ano, em duas edições (dias 22 e 29 de Junho), o tradicional jantar, no jardim, dos Santos Populares, animado pela orquestra de jazz “Lisbon Swingers”. A banda, com cerca de 20 elementos, está voltada para a interpretação dos grandes temas de jazz, nomeadamente dos clássicos americanos da era do swing. Os seus gostos são ecléticos mas procuram, frequentemente, aproximar-se do som típico de orquestras conhecidas, como as de Count Basie ou de Duke Ellington.

Caso se verifiquem condições meteorológicas adversas, os eventos realizar-se-ão no interior do Grémio Literário.

Esclarece-se que o jantar do dia 29 já se encontra esgotado, podendo ainda serem feitas marcações para o jantar de dia 22.

O preço do jantar é de 45€ por pessoa.

**28 de Junho**, 5ª feira, pelas 18:30h

### **Lançamento de livro**

---

Por iniciativa do Consócio Eng. Carlos Calinas Correia, o Grémio Literário promove o lançamento do livro "*História dos Descobrimentos, uma odisseia fascinante*", da autoria daquele Consócio e editado por Edições Colibri.

É uma obra de divulgação de personagens e actos fundamentais dum período excepcional na História de Portugal.

A apresentação da obra estará a cargo do Embaixador Luis Cristina de Barros.

### **Jantar/debate**

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

---

No decorrer do mês de Junho, em data a determinar, prevê-se a realização de mais um jantar-debate subordinado ao tema “O

Nacional de Cultura e o Grémio Literário.

Logo que haja informação sobre a data do jantar-debate e respectivo orador, a mesma será anunciada através de e-mail.

**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 «capitoso 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 pedagógica 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

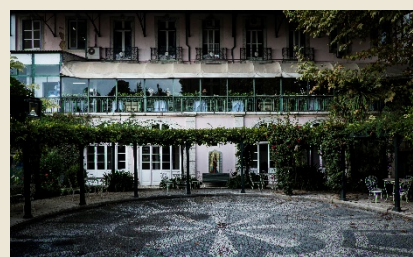
**Solicitamos e agradecemos que V. Exa. proceda à marcação dos jantares, através do telefone 21 3475666 ou do e-mail [info@gremioliterario.pt](mailto:info@gremioliterario.pt).**



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

**Na programação dos seus banquetes não deixe de consultar o seu Clube.**

O Conselho Director espera, portanto, que os Prezados Consócios 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€

## ADMISSÕES

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

Prof. Doutor Rui Tato Marinho

Dra. Sofia Moreno Beleza

Arq. Alfredo Campos Matos

Dr. Mészáros János

Dr. Eduardo Alexandre Ribeiro Gonçalves Teixeira

## 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.

**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.**

## JARDIM

A partir do mês de Junho e durante os meses 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!

## TEMPO DE CHÁ



Aproveite as excelentes condições da varanda e venha tomar chá ao Grémio Literário.

O chá é servido, diariamente, entre as 17h00 e as 19h00, em regime de self-service, ao preço de 10,00€ por pessoa.

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

## EMENTAS DE JUNHO 2018



### EMENTA DO DIA ALMOÇOS

| ALMOÇO                | JANTAR               |
|-----------------------|----------------------|
| Sopa do dia           |                      |
| Especialidades do dia |                      |
| Peixe ou de Carne     | Serviço              |
| Doce ou fruta         | “À LA CARTE”         |
| Um copo de vinho      | ✱                    |
| Café                  | das 20:00h às 22:00h |
| <b>22,50 € p.p.</b>   |                      |

RESTAURANTE DO GRÊMIO LITERÁRIO

|          |        |        |  |
|----------|--------|--------|--|
| 6ª Feira | 01/jun | Peixe  | <b>Bacalhau à Viana do Castelo</b> , com batata confitada e cebola                         |
|          |        | Carne  | <b>Fricassé de língua de vitela</b> com arroz de louro, alho e coentros                    |
| 2ª Feira | 04/jun | Peixe  | <b>Lascas de bacalhau</b> com tiborna à alentejana   |
|          |        | Carne  | <b>Vitela estufada</b> com puré de bola de aipo e funcho grelhado                          |
| 3ª Feira | 05/jun | Peixe  | <b>Dourada escalfada</b> em <i>court-bouillon</i> com salada de endívias e legumes assados |
|          |        | Carne  | <b>Pato confitado</b> com puré de cenoura e espargos grelhados                             |
| 4ª Feira | 06/jun | Peixe  | <b>Peixe do dia</b> com arroz de lingueirão e coentros                                     |
|          |        | Carne  | <b>Favas guisadas à Portuguesa</b> com salada de alface e enchidos de “Vila de Rei”        |
| 5ª Feira | 07/jun | Peixe  | <b>Caril suave de camarão</b> com arroz de cardamomo                                       |
|          |        | 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 | 08/jun | Peixe  | <b>Bacalhau confitado</b> em azeite de coentros, batata salteada e couve                   |
|          |        | Carne  | <b>Arroz de pato</b> , perfumado com estragão e salada com frutos secos                    |
| 2ª Feira | 11/jun | Peixe  | <b>Folhado de bacalhau</b> com esparregado e lascas de alho frito                          |
|          |        | Carne  | <b>Plumas de porco ibérico</b> com migas de broa e couve portuguesa escalfada              |

|          |        |        |  |
|----------|--------|--------|--|
| 3ª Feira | 12/jun | Peixe  | <b>Robalo assado no forno</b> , com alho francês e batatas confitadas                        |
|          |        | Carne  | <b>Vol-au-vent de alheira de caça</b> com batata e grelos salteados em azeite de alho        |
| 4ª Feira | 13/jun | Peixe  | <b>Encerrado</b>   |
|          |        | Carne  |  |
| 5ª Feira | 14/jun | Peixe  | <b>Ravioli de sapateira</b> com bisque de marisco  |
|          |        | 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 | 15/jun | Peixe  | <b>Bacalhau assado</b> em azeite de louro e cardamomo com legumes mediterrânicos             |
|          |        | Carne  | <b>Stroganoff de vitela</b> com arroz <i>basmati</i>   |
| 2ª Feira | 18/jun | Peixe  | <b>Bacalhau gratinado</b> com espinafres, cebolada e alho                                    |
|          |        | Carne  | <b>Morcelas de Celorico da Beira</b> , puré <i>Robuchon</i> , <i>tian</i> de grelos e funcho |
| 3ª Feira | 19/jun | Peixe  | <b>Moqueca de peixe</b> com arroz de lima e leite de coco                                    |
|          |        | Carne  | <b>Empada de caça</b> e salada fresca com frutos secos                                       |
| 4ª Feira | 20/jun | Peixe  | <b>Massa fresca de tinta de choco com camarão</b> e juliana de legumes                       |
|          |        | Carne  | <b>Favas guisadas à Portuguesa</b> com salada de alface e enchidos de “Vila de Rei”          |
| 5ª Feira | 21/jun | Peixe  | <b>Cantaril assado no forno</b> com batata doce e tomate às rodelas                          |
|          |        | 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 | 22/jun | Peixe  | <b>Bacalhau confitado</b> , com batata e ovo cozido e cebolada                               |
|          |        | Carne  | <b>Bife da vazia</b> com <i>xerém</i> , tomate cereja e tomilho                              |
| 2ª Feira | 25/jun | Peixe  | <b>Bacalhau dourado</b> com salada fresca de tomate e orégãos                                |
|          |        | Carne  | <b>Arroz de pato à Grémio</b>  |
| 3ª Feira | 26/jun | Peixe  | <b>Tagliatelle de peixe</b> com pesto e manjerição fresco                                    |
|          |        | Carne  | <b>Oxtail</b> com batata doce e salada de primavera  |
| 4ª Feira | 27/jun | Peixe  | <b>Carapaus panados e fritos</b> com arroz de couve portuguesa                               |
|          |        | Carne  | <b>Ervilhas de Maio com ovos escalfados</b>  |

|          |        |        |   |
|----------|--------|--------|---|
| 5ª Feira | 28/jun | Peixe  | <b>Pescada fresca escalfada</b> com brócolos grelhados e batatas confitadas |
|          |        | 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 | 29/jun | Peixe  | <b>Bacalhau assado em azeite</b> com cebolas assadas e batatas confitadas   |
|          |        | Carne  | <b>Caril suave de frango à Goesa</b>  |