



**Grémio Literário**

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



**MENSAGEM DO PRESIDENTE**

Exmos Consócios

Tempos difíceis e inesperados atingiram e atingem o nosso país devido à pandemia do Covid 19.

O Grémio Literário sofreu também consequências negativas e imprevistas, na sua utilização por parte dos sócios.

O tempo é agora outro! Mas temos o dever de retomar com todas as cautelas e seguindo as instruções da Direcção Geral da Saúde, hábitos, trabalho e lazer de forma a retomar o convívio social e o processo de recuperação económica do nosso país.

O Grémio Literário como é costume encerra durante o mês de Agosto para férias do pessoal.

Todos os seus serviços reabrem em Setembro, incluindo almoços e jantares acautelando a segurança dos sócios e dos seus colaboradores.

A abertura e retoma das actividades necessita da dinamização e colaboração de todos os sócios, para o Grémio Literário voltar a ser o centro de produção cultural de grande referência e o espaço social onde se reúnem os amigos em convívio, à volta da mesa, num ambiente único de grande tradição e beleza.

Vivamos o momento com serenidade, inteligência e bom senso.

A Cultura liberta e favorece o entendimento e coesão entre sócios e convidados.

António Pinto Marques

**PRÓXIMAS INICIATIVAS**

**Exposição de Escultura**

**10 de Setembro, 5ª feira, pelas 19:00h**



Por iniciativa da Consócia Prof. Doutora Patricia Akester, terá lugar, no dia 10 de Setembro, pelas 19 horas, a inauguração de uma exposição de escultura e instalação da artista Clo Bourgard, intitulada «Oeuf», sobre o período de confinamento e a relação com a arte em tal período. A inauguração será seguida de um cocktail.

Clo Bourgard, nascida em Lisboa, completou o curso de Artes na Escola António Arroio na área da escultura, frequentou o curso de História de Arte da Universidade Lusíada, concluiu o curso de Gestão do Património no Centro Nacional de Cultura e tirou o curso de Instalações Artísticas da Escola Nextart. É correspondente académica e membro honorário da Academia de Artes e Letras de Portugal.

A exposição estará patente até ao dia 8 de Outubro, inclusive.

### **ADMISSÕES**

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

Prof. Doutor Henri Bismuth  
Eng. Erik Mkhitaryan  
Dr. António Manuel Dinis Correia Ritto  
Dr. António Miguel Carvalho de França Martins  
Doutora Ana Catarina de Jesus  
Transportes Paulo Duarte, Lda  
Dr. Gustavo Hipólito Carreira Paulo Duarte  
Dr. António Hipólito Carreira Paulo Duarte  
Dra. Margarida Cortez  
Dra. Inês Cortez

### **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 2 de Setembro. Aproveitamos para desejar aos Sócios umas BOAS FÉRIAS.

### **REABERTURA DO GRÉMIO LITERÁRIO EM SETEMBRO**

No mês de Setembro o Grémio Literário reabre com o seu horário normal retomando todas as suas actividades designadamente a restauração, com o serviço de almoços, jantares e bar. No jardim, às 3<sup>as</sup> e 5<sup>as</sup> feiras, continuaremos com o habitual serviço, sempre que o tempo o permita, constituído por:


Caldo verde  
Sardinhas assadas / Febras assadas  
Sobremesa  
Vinho/sangria  
Café

Serão assegurados todos os cuidados sanitários, conforme regras estabelecidas pela DGS. Esperamos a compreensão dos Sócios e aguardamos a vossa visita.

**EMENTAS DE  
SETEMBRO 2020**



**EMENTA DO DIA  
ALMOÇOS**

|   |   |   |
|---|---|---|
| ALMOÇO - 2ª a 6ª feira<br><b>RESTAURANTE</b><br><br>Sopa do dia<br>Especialidades do dia<br>Peixe ou de Carne<br><br>Doce ou fruta<br>Um copo de vinho<br><br>Café<br><br><b>25,00 € p.p.</b> | ALMOÇO – 3ª e 5ª feira<br><b>JARDIM</b><br><br>Caldo verde<br>Sardinhas assadas<br>Febras assadas<br><br>Arroz-doce<br>Vinho/Sangria<br><br>Café<br><br><b>25,00 € p.p.</b> | <b>JANTAR</b><br><br>Serviço<br>“À LA CARTE”<br><br>das 20:00h às 22:00h |
|---|---|---|

**RESTAURANTE DO GRÉMIO LITERÁRIO**

|          |        |        |   |
|----------|--------|--------|---|
| 4ª Feira | 02/set | Peixe  | <b>Lulas estufadas</b> com arroz de coentros  |
|          |        | Carne  | <b>Fricassé de coelho</b> com arroz de especiarias                                      |
| 5ª Feira | 03/set | Peixe  | <b>Robalo</b> com puré de aipo e <i>courgette</i> assada                                |
|          |        | Carne  | <b>Arroz de pato à Grémio Literário</b>   |
|          |        | Jardim | <b>Caldo verde, sardinhas, febras na brasa</b> e salada portuguesa                      |
| 6ª Feira | 04/set | Peixe  | <b>Bacalhau assado</b> com legumes mediterrânicos e batata <i>sauté</i>                 |
|          |        | Carne  | <b>Oxtail estufado</b> com macedónia de legumes   |
| 2ª Feira | 07/set | Peixe  | <b>Bacalhau dourado à moda de Elvas</b>   |
|          |        | Carne  | <b>Vol-au-vent de caça</b> com salada fresca e frutos secos                             |
| 3ª Feira | 08/set | Peixe  | <b>Moqueca de peixe</b> com arroz de lima e gengibre                                    |
|          |        | Carne  | <b>Coxa de pato confitado</b> com puré de cenoura e legumes glaceados                   |
|          |        | Jardim | <b>Caldo verde, sardinhas, febras na brasa</b> e salada portuguesa                      |
| 4ª Feira | 09/set | Peixe  | <b>Pescada escalfada em court-bouillon</b> e legumes grelhados                          |
|          |        | Carne  | <b>Secretos de porco preto</b> com migas alentejanas e espargos verdes                  |
| 5ª Feira | 10/set | Peixe  | <b>Pataniscas de polvo</b> com arroz de tomate e manjerição                             |
|          |        | Carne  | <b>Costeleta de vitela</b> com tempero de alho assado e puré de pastinaca               |
|          |        | Jardim | <b>Caldo verde, sardinhas, febras na brasa</b> e salada portuguesa                      |
| 6ª Feira | 11/set | Peixe  | <b>Bacalhau à Zé do Pipo</b>  |
|          |        | Carne  | <b>Coxas de frango recheadas com alheira</b> , cebolas confitadas e gratinado de batata |
| 2ª Feira | 14/set | Peixe  | <b>Bacalhau gratinado</b> com cebolada e camarão  |
|          |        | Carne  | <b>Ossobuco à milanesa</b>  |
| 3ª Feira | 15/set | Peixe  | <b>Carapaus fritos</b> com arroz e tomate e manjerição                                  |
|          |        | Carne  | <b>Roast beef à inglesa</b> com batata frita e salada                                   |
|          |        | Jardim | <b>Caldo verde, sardinhas, febras na brasa</b> e salada portuguesa                      |

|          |        |        |  |
|----------|--------|--------|--|
| 4ª Feira | 16/set | Peixe  | <b>Robalo braseado</b> com batata <i>sauté</i> e salada rica                         |
|          |        | Carne  | <b>Cabidela de galinha</b> com arroz   |
| 5ª Feira | 17/set | Peixe  | <b>Corvina braseada com arroz de ameijoas</b>  |
|          |        | Carne  | <b>Perdiz estufada com presunto ibérico</b> , batata palha e redução do molho        |
|          |        | Jardim | <b>Caldo verde, sardinhas, febras na brasa</b> e salada portuguesa                   |
| 6ª Feira | 18/set | Peixe  | <b>Bacalhau cozido à antiga</b> com batata, couve e legumes                          |
|          |        | Carne  | <b>Strogonoff de vitela</b> com arroz <i>basmati</i>                                 |
| 2ª Feira | 21/set | Peixe  | <b>Bacalhau dourado à moda de Elvas</b>  |
|          |        | Carne  | <b>Face de porco estufada</b> com puré da batata e baunilha                          |
| 3ª Feira | 22/set | Peixe  | <b>Caril suave de peixe e crustáceos</b> com arroz de coco                           |
|          |        | Carne  | <b>Coelho estufado à caçador</b>   |
|          |        | Jardim | <b>Caldo verde, sardinhas, febras na brasa</b> e salada portuguesa                   |
| 4ª Feira | 23/set | Peixe  | <b>Pescada escalfada em court-bouillon</b> e legumes grelhados                       |
|          |        | Carne  | <b>Plumas de porco grelhadas</b> com migas de broa e grelos                          |
| 5ª Feira | 24/set | Peixe  | <b>Salmão frio</b> com salada russa e molho tártaro                                  |
|          |        | Carne  | <b>Roast Beef à inglesa</b> com batata frita e salada de laranja                     |
|          |        | Jardim | <b>Caldo verde, sardinhas, febras na brasa</b> e salada portuguesa                   |
| 6ª Feira | 25/set | Peixe  | <b>Bacalhau assado à lagareiro</b>   |
|          |        | Carne  | <b>Lombelo de porco</b> com <i>moussaka</i> de legumes e puré de aipo                |
| 2ª Feira | 28/set | Peixe  | <b>Bacalhau lascado</b> com puré de grão e tomate                                    |
|          |        | Carne  | <b>Coxas de frango recheadas com alheira</b> , cebolas assadas e gratinado de batata |
| 3ª Feira | 29/set | Peixe  | <b>Robalo escalfado</b> com puré de cenoura assada e legumes grelhados               |
|          |        | Carne  | <b>Arroz de pato à Grémio Literário</b>  |
|          |        | Jardim | <b>Caldo verde, sardinhas, febras na brasa</b> e salada portuguesa                   |
| 4ª Feira | 30/set | Peixe  | <b>Moqueca de peixe</b> com arroz de lima e gengibre                                 |
|          |        | Carne  | <b>Fricassé de coelho</b> com arroz de especiarias                                   |
| 5ª Feira | 01/out | Peixe  | <b>Salmão braseado</b> com puré de maçã reineta e <i>courgette</i> grelhada          |
|          |        | Carne  | <b>Roast Beef à inglesa</b> com batata frita e salada de laranja                     |
| 6ª Feira | 02/out | Peixe  | <b>Bacalhau à Zé do Pipo</b>   |
|          |        | Carne  | <b>Pato confitado</b> com puré de cenoura e legumes mediterrânicos                   |