

**BOLETIM MENSAL  
JULHO 2019**



**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 4 de Setembro.

**PRÓXIMAS INICIATIVAS**

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

**Conferência**

**"Memórias de Medicinas de Ontem. Antropologia da Doença- Ex-Votos"**

Por iniciativa do Prof. Doutor Jorge Bessa, do Conselho Literário, o Sr. Prof. Doutor João Alberto Baptista Patrício Professor Catedrático jubilado da Faculdade de Medicina da Universidade de Coimbra, vai proferir uma conferência intitulada "Memórias de Medicinas de Ontem. Antropologia da Doença- Ex-Votos".

O orador será apresentado pelo Prof. Doutor Jorge Bessa e a conferência será moderada pelo Dr Paolo Casella.

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

**17 de Julho**, 4ª feira, pelas 20:00h

**Conferência ao jantar**

**"Percurso e Reflexões de uma vida"**

O Grémio Literário promove uma conferência sob o título "Percurso e Reflexões de uma vida". É conferencista o Prof. Doutor João Paço, membro do Conselho Director do Grémio Literário, Professor Catedrático de Otorrinolaringologia da Nova Medical School da Universidade Nova e Presidente do Conselho Médico do Grupo José Mello Saúde. A sua competência é afirmada na sua especialidade e nas diversas áreas a que se dedica, incluindo as de carácter humanitário.

Saber escolher define o Homem de sucesso, combativo e inovador que é João Paço. O estudo, a prática, o ensino nos Hospitais privados e as suas actividades profissionais, fizeram de João Paço um especialista de referência em Portugal.

50 anos de muitas reflexões, muitas opções, uma vida!

O preço do jantar é de 35,00€ por pessoa.

18 de Julho, 5ª feira, pelas 18:30h

### Conferência

“A Acção Externa da União Europeia no Sahel e Norte de África: Cooperação nas áreas da Segurança, Defesa e Desenvolvimento”

Por iniciativa do Consócio Dr. Manuel Augusto Pechirra e por ocasião do 34º aniversário do Instituto Luso-Árabe para a Cooperação, vai ter lugar uma conferência intitulada «A Acção Externa da União Europeia no Sahel e Norte de África: Cooperação nas áreas da Segurança, Defesa e Desenvolvimento». Será orador Frederico Galvão da Silva, Tenente Coronel da G.N.R. e Especialista em Investigação Criminal a desempenhar funções no Serviço Europeu de Acção Externa da União Europeia, sendo moderador o Dr António Figueiredo Lopes.

A conferência 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)

### *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.



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.



## ADMISSÕES

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

Dra. Maria Teresa Guimarães José de Mello (Maio)

Dr. Carlos Manuel Silva Porto

Dr. Joaquim António Pereira Cadete

Dra. Maria João Guimarães José de Mello

Dr. Pedro José Pinto Coelho Passanha Guedes

## MESA DOS SÓCIOS

Recordamos os estimados Consócios que a primeira mesa da varanda, é uma mesa comum, que se destina a acolher os Sócios que não venham acompanhados e que queiram disfrutar de companhia.

## 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.

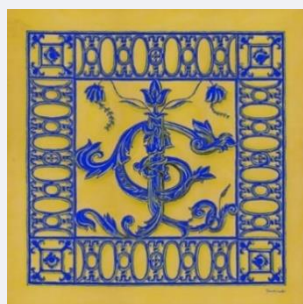
P.U. 50,00€



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€

Numa parceria com Fernanda Lamelas, o Grémio Literário lança uma colecção de gravatas, laços e lenços, 100% seda, inspirados em detalhes do Clube, feitos “peça a peça” por artesãos portugueses.



Uma colecção com a assinatura de *Fernanda Lamelas*  
arts

A Arq. Fernanda Lamelas é apaixonada pelo desenho, pela estética, a sua inspiração é o mundo, que capta e reinterpreta através de aguarelas, de acordo com a sua sensibilidade e traço.

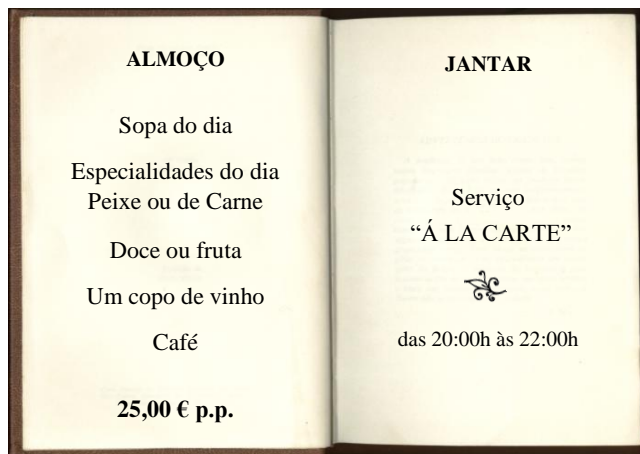
A Arq. Fernanda Lamelas, desenvolveu uma coleção de lenços, gravatas e laços, a partir de aguarelas inspiradas em temas no Grémio Literário, clube que frequenta há muitos anos.

(Lenço 90x90 165,00€ - Lenço 60x60 120,00€ - Gravata 95,00€ - Laço 55,00€ - Lenço de bolso 40x40 45,00€ - Lenço de bolso 30x30 35,00€)

**EMENTAS DE  
JULHO 2019**



**EMENTA DO DIA  
ALMOÇOS**



**RESTAURANTE DO GRÉMIO LITERÁRIO**

2ª Feira	01/jul	Peixe	<b>Bacalhau dourado à moda de Elvas</b>
		Carne	<b>Strogonoff de vitela com cogumelos</b> e arroz de tomilho
3ª Feira	02/jul	Peixe	<b>Caril suave de peixe</b> com arroz de lima e especiarias
		Carne	<b>Lombelo de porco com molho de ameixa</b> e migas de grão
4ª Feira	03/jul	Peixe	<b>Salmão frio servido</b> com salada russa e <i>pickles</i>
		Carne	<b>Rosbife à inglesa</b> com salada da época e frutos secos
5ª Feira	04/jul	Peixe	<b>Peixe do dia</b> com legumes grelhados e batata confitada
		Carne	<b>Febras de porco na brasa</b> com batata frita e salada verde
		Jardim	<b>Caldo verde, sardinhas, carnes de porco na brasa</b> e salada portuguesa
6ª Feira	05/jul	Peixe	<b>Bacalhau à Zé do Pipo</b>
		Carne	<b>Morcela</b> com puré de batata e <i>tian</i> de grelos
2ª Feira	08/jul	Peixe	<b>Bacalhau à Gomes de Sá</b>
		Carne	<b>Caril suave de frango</b> com arroz de cardamomo
3ª Feira	09/jul	Peixe	<b>Arroz rico de peixe com perfume de hortelã</b>
		Carne	<b>Ensapado de borrego</b> com batata cozida
4ª Feira	10/jul	Peixe	<b>Salmão frio servido</b> com salada russa e <i>pickles</i>
		Carne	<b>Rosbife à inglesa</b> com salada e frutos secos
5ª Feira	11/jul	Peixe	<b>Peixe do dia</b> com legumes grelhados e batata confitada
		Carne	<b>Febras de porco na brasa</b> com batata frita e salada verde
		Jardim	<b>Caldo verde, sardinhas, carnes de porco na brasa</b> e salada portuguesa
6ª Feira	12/jul	Peixe	<b>Bacalhau à Viana do Castelo</b> , batata confitada e cebola
		Carne	<b>Coelho estufado à caçador</b>

2ª Feira	15/jul	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 lombarda
3ª Feira	16/jul	Peixe	<b>Robalo assado</b> com alho francês e batata <i>fondant</i>
		Carne	<b>Vol-au-vent de alheira de caça</b> com salada e toranja
4ª Feira	17/jul	Peixe	<b>Salmão frio servido</b> com salada russa e <i>pickles</i>
		Carne	<b>Rosbife à inglesa</b> com salada e frutos secos
5ª Feira	18/jul	Peixe	<b>Peixe do dia</b> com legumes grelhados e batata confitada
		Carne	<b>Febras de porco na brasa</b> com batata frita e salada verde
		Jardim	<b>Caldo verde, sardinhas, carnes de porco na brasa</b> e salada portuguesa
6ª Feira	19/jul	Peixe	<b>Bacalhau confitado</b> com batata salteada e couve cozida
		Carne	<b>Arroz de pato à Grémio Literário</b>
2ª Feira	22/jul	Peixe	<b>Bacalhau lascado</b> com puré de grão e legumes
		Carne	<b>Coxas de frango recheadas com alheira</b> e cebolas assadas
3ª Feira	23/jul	Peixe	<b>Robalo assado</b> com puré de aipo e legumes no vapor
		Carne	<b>Ensopado de borrego com tempero marroquino</b>
4ª Feira	24/jul	Peixe	<b>Cação de coentrada</b> com pão frito e cebolada
		Carne	<b>Bife de vitela com molho de cogumelos <i>marron</i></b> e salada de tomate
5ª Feira	25/jul	Peixe	<b>Peixe do dia</b> com puré de pastinaca e tomate assado
		Carne	<b>Febras de porco na brasa</b> com batata frita e salada verde
		Jardim	<b>Caldo verde, sardinhas, carnes de porco na brasa</b> e salada portuguesa
6ª Feira	26/jul	Peixe	<b>Bacalhau de coentrada</b> com batata gratinada
		Carne	<b>Roast Beef à inglesa</b> com salada fresca e batata frita
2ª Feira	29/jul	Peixe	<b>Bacalhau gratinado em canoa de barro</b>
		Carne	<b>Stroganoff de vitela com cogumelos</b> e arroz de lima
3ª Feira	30/jul	Peixe	<b>Panaché à indiana</b>
		Carne	<b>Lombelo de porco com molho de ameixa</b> e migas de grão
4ª Feira	31/jul	Peixe	<b>Filetes de robalo</b> com legumes grelhados
		Carne	<b>Pato confitado</b> com puré de cenoura e legumes