



GRÉMIO LITERÁRIO



A VITALIDADE DO GRÉMIO LITERÁRIO

Neste ano em que celebra 180 Anos de vida, o Grémio Literário orgulha-se do trabalho realizado em prol da cultura, da língua, da arte e da ciência. As iniciativas levadas a cabo, em diversas áreas de atividade têm demonstrado que a cultura viva envolve o conhecimento, a reflexão e a criatividade. Quando promovemos um livro ou refletimos sobre a experiência nacional ou internacional, procuramos manter-nos atentos aos sinais dos tempos. Fizemo-lo há pouco com Camões ou Camilo Castelo Branco, cientes de que não recordámos memórias passadas, mas procurámos dar à contemporaneidade um sentido de exigência e responsabilidade, para podemos ser dignos de um passado muito rico, que nos coloca perante a exigência da continuidade e da renovação.

O Grémio Literário pretende, assim, cultivar uma visão dinâmica de atenção às Artes e ao Pensamento. Recordamos a influência exercida no Grémio por José Maria Eça de Queiroz. Os diálogos inesquecíveis de Carlos da Maia e de João da Ega, a procura de equilíbrio entre Jacinto e Zé Fernandes, as intuições de Fradique Mendes e a opção simbólica de Gonçalo Mendes Ramires, tudo se conjuga nesta casa, abrindo horizontes para modernidade, não esquecendo que aqui recebemos ainda os passos primordiais de Almada Negreiros. O Conselho Literário tem procurado ser fiel a este caleidoscópio

de influências, lembrando a presença marcante de José-Augusto França, cuja obra histórica recordaremos em breve, e a memória inesquecível de Maria de Jesus Barroso. Recordamos ainda, o regresso às atividades do nosso ilustre membro Professor Marcelo Rebelo de Sousa e a recente lição magistral proferida pelo Cardeal D. Manuel Clemente sobre uma página marcante da vida do Grémio Literário. O Conselho Literário regozija-se por tão auspiciosa participação que demonstra a vitalidade duradoura do Grémio, dando seguimento uma História viva, bem evidenciada na celebração conjunta da Carta Constitucional de 1826 e dos cinquenta anos da Constituição da República Portuguesa de 1976, referências dos dois documentos mais duradouros da nossa História. Em lugar de qualquer nostalgia, o que importa é olhar para diante com a esperança animada pelos valores fundamentais da liberdade, dos direitos fundamentais e da democracia, bem presentes no espírito da decisão de D. Maria da Glória que fundou a nossa instituição, com respeito “da cultura das letras, da ilustração intelectual e do aperfeiçoamento moral”. No termo de mais um ano de catividades e no anúncio de uma nova temporada de atividade, muito agradecemos aos corpos sociais, aos associados e à magnífica equipa de trabalho pela magnífica colaboração.

Guilherme d'Oliveira Martins
Presidente do Conselho Literário

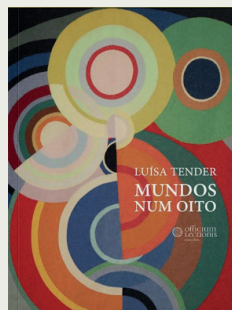
Apresentação de Livro **Mundos num oito**

25 de Junho,
5ª feira, às 19h00

O Grémio Literário promove a apresentação do livro “Mundos num oito” da autoria da pianista Luísa Tender, publicado pela Editora Officium Lectionis (Porto, Maio de 2026).

Trata-se de um trabalho de narrativa ficcional com base histórica, cuja acção central se desenrola entre Portugal e o Brasil, na transição do século XIX para o século XX. A narrativa é emoldurada por uma dimensão filosófica, com foco na estética da Música. Nesta dimensão filosófica habitam, entre outros: vários personagens de Jorge Amado, um lente de medicina do século XVIII, Deus e Schubert. O oito surge como uma sugestão de movimento contínuo e eterno, transversal às componentes narrativa e filosófica do livro.

Este livro foi escrito por ocasião das comemorações dos duzentos anos da Independência do Brasil.



Conferência

Portugal coeso: o papel estratégico das autonomias regionais

2 de Julho,
5ª feira, às 18h30

O Grémio Literário em colaboração com a Diário de Bordo Editores e a Presidente da Assembleia Legislativa da Madeira, Dra. Rubina Leal, organizam uma conferência subordinada ao tema "Portugal coeso: o papel estratégico das autonomias regionais", com a participação do Dr. Guilherme Silva, ex-Vice-Presidente da Assembleia da República e do Juiz Conselheiro João Caupers, ex-Presidente do Tribunal Constitucional.





Na continuação de iniciativas anteriores vai ser organizada pelo Consócio Dr. Rui Nobre, da Booking Travel, uma interessante viagem de Enoturismo à Galiza de 17 a 20 de Setembro de 2026. A viagem terá o acompanhamento do credenciado conferencista Dr. Agostinho Peixoto e do Consócio Dr. Rui Nobre, como responsável da Booking Travel.

A viagem que tem como título “Vinhos da Galiza”

é um tour de 4 dias em que se irão visitar as mais afamadas quintas e vinhas da casta Albarino e apreciar o melhor peixe e marisco em El Grove. No decurso do tour iremos, ainda, fazer uma visita guiada à Catedral de Santiago de Compostela.

Ficaremos alojados no moderno e confortável Parador de Cambados que dispõe de vistas magníficas.

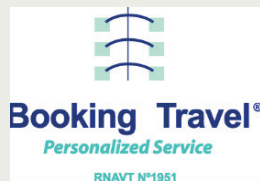
O preço da viagem e demais condições de inscrição podem ser solicitadas junto daquela agência de viagens ou junto do Consócio Dr. Rui Nobre.

Tel. 933 170 207, email: r.nobre@viagens-booking.com

As inscrições estão abertas junto dos serviços da Booking Travel

Tel. 21 3161259; email: r.nobre@viagens-booking.com

Rua Fernando Lopes Graça, nº 10ª 1600-067 Lisboa



CLUBES CORRESPONDENTES

Foram, recentemente, estabelecidos acordos de reciprocidade com os seguintes Clubes:

Abbottabad Club

8th club Road Abbottabad, GPO principal Chowk Abbottabad, Pakistan
+92 0992-330358 / info@abbpttabadclub.com / www.abbottabadclub.com

Dhanbad Club Limited

Luby Circular Rd, near Kala Bhawan, Kasturba Nagar, Dhanbad - 826001, Jharkhand, Índia
+91 53563439 / dhanbadclubltd@gmail.com / www.dhanbadclub.com

Nelson Club

61-65 Selwyn Place, Nelson 7010, New Zealand
+64 3 548 4692 / secretary@nelsonclub.nz / www.nelsonclub.nz

Reform Club

104 Pall Mall, London SW1Y 5EW, UK
+44 (0) 207 7930 9374 / front.hall@reformclub.com / www.reformclub.com

Union League Club of Chicago

65 W Jackson Blvd, Chicago, IL, 60604 USA
+1 312-427-7419 / clubservices@ulcc.org / www.ulcc.org

ADMISSÕES

Foram recentemente admitidos os seguintes Sócios:

Dr. Nuno Vasco Marcos Andrade Soares da Veiga

Dr. Luís António Pires Baptista

Dra. Cristina Barcellos

Dra. Margarida Maria Mendes Pires Afonso

DRESS CODE

De forma a respeitar o dress code instituído no Clube, lembramos os Sócios e Seus convidados, que o casaco é **obrigatório** e a gravata **recomendada** aos almoços e jantares. Encontram-se gravatas disponíveis, na portaria, para empréstimo.

Solicita-se que os Senhores se mantenham de casaco durante a refeição

TEMPO DE CHÁ

O chá é servido, diariamente entre as 17h00 e as 19h00 ao preço de 15,00€ por pessoa.

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

O Grémio Literário deseja aos Estimados Consócios e suas famílias umas BOAS FÉRIAS.

Como vem sendo habitual o Grémio Literário vai encerrar, para férias do pessoal, a partir de 1 de Agosto, reabrindo no dia 2 de Setembro.



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

MERCHANDISING

Sugerimos os artigos de *Merchandising* do Grémio Literário



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

P.U. 50,00€



Medalha do Grémio Literário

NOVO TAMANHO
Medalha em bronze, com 4 cm de diâmetro

P.U. 20,00€



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.



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 Nolte

P.U. 50,00€



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



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€

Laço 40,00€

Lenço de bolso (30x30)

25,00€



EMENTA JULHO 2026

Restaurante do
GRÊMIO LITERÁRIO

Almoço

Sopa do dia
Especialidades do dia de
Peixe ou de Carne
Doce ou Fruta
Um copo de vinho
Café ou chá
30€ p.p.

Jantar

Serviço
"À LA CARTE"
das 20:00h às 22:00h

EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / JULHO 2026

4ª Feira	1 Jul	Peixe	Filetes de pescada com arroz de tomate
		Carne	Coxa de frango recheada com farinheira e batata gratinada
5ª Feira	2 Jul	Peixe	Peixe do dia
		Carne	Especialidade de carnes grelhada no carvão
		Jardim	Caldo verde, sardinhas/especialidade de carnes grelhadas no carvão
6ª Feira	3 Jul	Peixe	Bacalhau assado em crosta de broa
		Carne	Coxa de pato confitada com laranja e alecrim

2ª Feira	6 Jul	Peixe	Bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	Secretos de porco com migas de couve e feijão frade
3ª Feira	7 Jul	Peixe	Filetes de robalo com batata e feijão verde
		Carne	Cabidela de frango do campo
4ª Feira	8 Jul	Peixe	Salmão frio com salada russa
		Carne	Costeleta de novilho com puré de pastinaca e tempero de alho assado
5ª Feira	9 Jul	Peixe	Peixe do dia
		Carne	Especialidade de carnes grelhadas no carvão
		Jardim	Caldo verde, sardinhas/especialidade de carnes grelhadas no carvão
6ª Feira	10 Jul	Peixe	Bacalhau à Zé do Pipo
		Carne	Arroz de pato

2ª Feira	13 Jul	Peixe	Pastéis de bacalhau com arroz de tomate
		Carne	Vitela estufada com ervilhas
3ª Feira	14 Jul	Peixe	Filetes de pescada com batata torneada e molho tártaro
		Carne	Perna de borrego no forno com batata assada e grelos
4ª Feira	15 Jul	Peixe	Arroz de tamboril
		Carne	Rosbife à inglesa com salada da época e frutos secos
5ª Feira	16 Jul	Peixe	Peixe do dia
		Carne	Especialidade de carnes grelhadas no carvão
		Jardim	Caldo verde, sardinhas/especialidade de carnes grelhadas no carvão
6ª Feira	17 Jul	Peixe	Bacalhau à Lagareiro
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos marron e batata sauté

2ª Feira	20 Jul	Peixe	Bacalhau gratinado em canoa de barro
		Carne	Alheira de caça à portuguesa
3ª Feira	21 Jul	Peixe	Corvina braseada com puré de pastinaca e legumes
		Carne	Magret de pato com puré de aipo e puré de aipo
4ª Feira	22 Jul	Peixe	Salmão frio com salada de ervilha e maçã
		Carne	Fricassé de frango com arroz
5ª Feira	23 Jul	Peixe	Peixe do dia
		Carne	Especialidade de carnes grelhadas no carvão
		Jardim	Caldo verde, sardinhas/especialidade de carnes grelhadas no carvão
6ª Feira	24 Jul	Peixe	Bacalhau à Viana do Castelo
		Carne	Iscas à portuguesa

2ª Feira	27 Jul	Peixe	Pataniscas de bacalhau com arroz de feijão
		Carne	Coxa de frango recheada com farinheira e cebola assada
3ª Feira	28 Jul	Peixe	Filetes de pescada com batata torneada e molho tártaro
		Carne	Caril de frango
4ª Feira	29 Jul	Peixe	Polvo grelhado com grão e molho verde
		Carne	Rosbife à inglesa com salada da época e frutos secos
5ª Feira	30 Jul	Peixe	Peixe do dia
		Carne	Especialidade de carnes grelhadas no carvão
		Jardim	Caldo verde, sardinhas/especialidade de carnes grelhadas no carvão
6ª Feira	31 Jul	Peixe	Bacalhau al pil pil
		Carne	Coxa de pato confitada com puré de cenoura e legumes



