



**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**

**5 de Junho**, 4ª feira, pelas 18:00h

**Lançamento do livro**



Por iniciativa do Consócio Dr. Eduardo Teixeira realiza-se, na Biblioteca, a apresentação do Seu livro “E Agora Portugal? – colectânea de textos”, com prefácio do Director do Jornal Económico, Filipe Alves. A apresentação será feita pelo Dr. Luís Marques Mendes, licenciado em Direito, com longo percurso governativo e hoje respeitado nos *media* pelas suas intervenções rigorosas.

Precedendo a apresentação do livro terá lugar um momento musical por Carlos Gomes, Professor de violoncelo no Conservatório de Música de Lisboa e as Boas Vindas do Presidente do Grémio Literário, Dr. António Pinto Marques.

**18 de Junho**, 3ª feira, pelas 20:00h

**Jantar Debate**

**Ciclo “Portugal: que País vai a votos?”**



O ciclo de jantares-debate “Portugal: que País vai a votos?” prossegue no próximo dia 18 de Junho, tendo António Carrapatoso como orador-convidado do Clube Português de Imprensa, em parceria com o Centro Nacional de Cultura e o Grémio Literário.

Gestor e empresário com um percurso assinalável, desde a Vodafone ao grupo editorial do jornal digital *Observador*, do qual é um dos fundadores, Carrapatoso afirmou-se pela discrição e pela eficácia, sendo um dos nomes mais respeitados da sua geração no meio empresarial.

António Rui de Lacerda Carrapatoso nasceu em Lisboa, em 1957 e licenciou-se em Administração e Gestão de Empresas na Faculdade de Ciências Económicas e Empresariais da Universidade Católica Portuguesa, obtendo, depois, um MBA pela Universidade Nova de Lisboa e pela Wharton School. De 1980 a 1988 foi assistente na Universidade Católica Portuguesa, regendo posteriormente a disciplina de Organização e Direcção de Empresas.

Com uma vida profissional consagrada à iniciativa privada, exerceu cargos de chefia em diversas empresas portuguesas de destaque, como o Grupo CUF, onde foi administrador da Quimigal, entre outras participadas. Presidiu ao Conselho de Administração da Colgate Palmolive Portuguesa e passou pelo Grupo Espírito Santo.

Foi António Carrapatoso quem coordenou, nos anos 90, uma candidatura concorrente à atribuição da segunda licença de telecomunicações móveis em Portugal. Uma candidatura que saiu vencedora entre oito concorrentes.

Em Outubro de 1992, a Telecel iniciou o serviço ao público e, mais tarde, em 2000, depois de ter sido adquirida pelo Grupo Vodafone, transformou-se em Vodafone Portugal.

Carrapatoso foi Presidente do Conselho de Administração da Vodafone em Portugal. Atraído pelos *media*, integrou,

entretanto, o Conselho Editorial do *Diário Económico*, presidiu à *Apritel* - Associação dos Operadores Privados de Telecomunicações e foi membro da Comissão Instaladora do Compromisso Portugal.

Designado *chairman* da Vodafone Portugal terminou o mandato em finais de 2014, ano em que já tinha abraçado o projecto do Observador, que está a comemorar o 5º ano de actividade como jornal generalista digital, preparando-se para lançar uma nova rádio de informação, de base também digital, mas dispondo de duas frequências hertzianas para cobertura da grande Lisboa e do grande Porto.

É este gestor dinâmico, com uma visão empreendedora da economia, que completa com a paixão pelos *media*, que iremos ouvir no ciclo “Portugal: que País vai a votos?”, na Sala da Biblioteca do Grémio Literário.

O preço do jantar é de 30,00€ por pessoa.

**25 de Junho**, 3ª feira, pelas 13:00h

### **Almoço Europeu**

Por iniciativa do Consócio Dr. Carlos Botelho Moniz, Presidente do Conselho Directivo da APDE – Associação Portuguesa de Direito Europeu, vai realizar-se um “Almoço Europeu” nas instalações do Grémio Literário, tendo como orador convidado o Consócio Prof. Doutor José Luís da Cruz Vilaça, ex-juiz do Tribunal de Justiça da União Europeia, que abordará o tema “A Europa em tempo de vendavais: o Brexit da razão?”.



O Prof. Doutor José Luís da Cruz Vilaça é licenciado em Direito e Mestre em Ciências Político Económicas pela Universidade de Coimbra; Doutor em Economia Internacional (Universidade de Paris I - Panthéon Sorbonne); Fellow, St. Antony's College, Oxford, e Fordham School of Law, NY; serviço militar obrigatório na Armada Portuguesa (Serviço de Justiça, 1969-1972); Professor na Universidade Católica Portuguesa e na Universidade Nova de Lisboa; membro do Conselho de Curadores da Fundação Universidade Nova; foi Professor na Universidade de Coimbra e da Universidade Lusíada de Lisboa (Director do Instituto de Estudos Europeus); membro do Governo português (1980-1983): Secretário de Estado da Administração Interna, Secretário de Estado da Presidência do Conselho de Ministros, Secretário de Estado para a Integração Europeia; Deputado à Assembleia da República, vice-presidente do grupo parlamentar do CDS; Advogado-Geral no Tribunal de Justiça da União Europeia (1986-1988); Presidente do Tribunal de Primeira Instância das Comunidades Europeias (1989-1995); Juiz do Tribunal de Justiça da UE (2012-2018); membro do Grupo de Reflexão sobre o Futuro do Sistema Jurisdicional das Comunidades Europeias - “Grupo Due” (2000); Presidente da Comissão de Revisão da Legislação da Concorrência em Portugal (2002-2003); Presidente do Conselho de Disciplina da Comissão Europeia (2003-2007); Presidente da APDE - Associação Portuguesa de Direito Europeu (2006-2018); Presidente da FIDE – Federação Internacional de Direito Europeu (2016-2018); Presidente da APDEN- Associação Portuguesa de Direito da Energia (2019-); Advogado desde 1969, especialista em Direito Europeu e Direito da Concorrência (Sócio de PLMJ - 1996-2012), Sócio fundador de Cruz Vilaça & Associados - Sociedade de Advogados; perto de duas centenas de artigos e livros publicados. Condecorações e títulos honoríficos: Grã-Cruz da Ordem do Infante D. Henrique, Officier de la Légion d'Honneur, Gran-Croce dell'Ordine di Merito della Republica Italiana, Grand-Croix de l'Ordre Grand-Ducal de la Couronne de Chêne.

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

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

### **Ciclo de 4 colóquios**

#### **Tradição e Revolução: O Grémio Literário na mudança dos tempos**

##### **2ª Sessão**

##### **"A Monarquia Constitucional e a Geração de 70"**



O Grémio Literário, com a coordenação do Embaixador Luís Filipe Castro Mendes promove, ao longo deste ano, um ciclo de **4 colóquios** sob o tema Tradição e Revolução: O Grémio Literário na Mudança dos Tempos, cuja segunda sessão se intitula

##### **"A Monarquia Constitucional e a Geração de 70"**

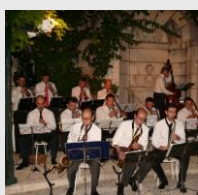
Partindo da data de 1875, quando o Grémio Literário se mudou para as suas atuais instalações, vai falar-se das mudanças da sociedade portuguesa desde a consolidação da Monarquia Constitucional com a Regeneração, passando pelos anos do progressismo fontista e terminando com a crise do fim do século, crise política do Ultimato inglês, crise financeira de 1892 (das mais graves que Portugal conheceu), crise ideológica, de que são testemunho histórico e alta expressão cultural as polémicas da geração de 70, desde Eça, que continua a ser uma presença inspiradora no Grémio, passando por Antero, Oliveira Martins e outras figuras protagonistas desse movimento.

Introduzirão o debate a Prof. Doutora Maria de Fátima Bonifácio, da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa e do Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, e a Prof. Doutora Isabel Pires de Lima, da Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

A sessão será seguida de jantar, pelas 20:30h, ao preço de 30,00€, por pessoa.

**28 de Junho**, 6ª feira, 20:30h

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



Estimulados pelo êxito dos anos anteriores, vai realizar-se mais um jantar, no jardim, 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, o evento realizar-se-á no interior do Grémio Literário.

O preço do jantar é de 45€ 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)**

#### ADMISSÕES

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

Dr. José Manuel Santos Silva Videira e Castro

Prof. Doutor Henrique Nunes Vicente de Amaral Dias

Dr. Gonçalo Bernardo Ferreira Santo

Dr. Miguel Caetano Colaço

Dr. Alexander Patrick James Allen

Dr. David Bernardo Ferreira Santo

#### 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.

#### 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.



Miguel Coelho, Presidente da Junta de Freguesia de Santa Maria Maior,

tem a honra de convidar V. Exa.

para a 2ª edição do FESTIVAL DE COROS DE SANTA MARIA MAIOR,

**a 1 de junho (sábado), pelas 16h30,**

**nas Ruínas do Carmo – Chiado.**

## **ELEIÇÃO de ORGÃOS SOCIAIS - Triénio 2019/2021**

No âmbito da Assembleia Geral Ordinária, realizada no passado dia 30 de Abril foram eleitos, por unanimidade e aclamação, os seguintes Órgãos Sociais:

### **Mesa da Assembleia Geral**

Presidente	Prof. Doutor Manuel António Garcia Braga da Cruz
Vice-Presidente	Prof. Dr. José Augusto Perestrello de Alarcão Troni
1º Secretário	Prof. Doutor Eduardo Manuel Barroso Garcia da Silva
2º Secretário	Dr. Pedro Ghidoni de Pina Antunes

### **Conselho Director**

Presidente	Dr. António Teixeira Pinto Marques
1º Vice-Presidente	Eng. Afonso Manuel Braga da Cruz
2º Vice-Presidente	Dr. Carlos Boaventura Baptista da Silva
Vogais Efectivos	Dr. Francisco Xavier Alves Dr. Manuel António Matos Pina de Carvalho Dr. Alberto Luís Fernandes Laplaine Guimarães Prof. Doutor João Carlos Lopes Simões do Paço Dr. Joaquim Maria Reis Catarino Biancard Cruz Dr. João Pedro Marques Gonçalves Gomes D. Maria Tereza Pinto Coelho Stürken Prof. Doutor António Emílio Peixoto de Vasconcelos Tavares
Vogais Substitutos	Dra. Isabel Maria Canhoto Segura de Faria da Silveira Godinho Dr. Rodrigo Castelo Branco da Costa e Silva Dr. António José Maria d'Ávila Duro de Mello Campello Dom Tiago António Henriques Luis D. Maria Helena Martins Araújo Ramos da Silva

### **Conselho Literário**

Presidente Emérito	Prof. Doutor José-Augusto Rodrigues França
Presidente	Dr. António Aires Franco Fernandes Gonçalves Prof. Doutor Marcelo Nuno Duarte Rebelo de Sousa Dom Manuel José Macário do Nascimento Clemente Eng. Luís Eduardo de Oliveira dos Santos Ferro Dr. José Júlio Pereira Cordeiro Blanco Prof. Doutor Jorge Guimarães dos Santos Bessa Embaixador João Diogo Correa Saraiva Nunes Barata Pintora Emília de Almeida Nadal Baptista da Silva Profª. Doutora Maria Teresa Pinto Coelho Dr. Guilherme Valdemar Pereira de Oliveira Martins Prof. Doutor José David Gomes Justino Prof. Doutor Artur Anselmo de Oliveira Soares

### **Comissão Fiscal**

Presidente	Dr. Raúl de Almeida Capela
Vice-Presidente	Dr. Francisco Xavier Guimarães de Sousa da Câmara
Secretário	Dr. Luís dos Santos de Almeida Colaço
Vogais Efectivos	Dr. Jorge Osório de Vasconcelos Jardim Gonçalves Dr. Tito Luís Arantes Sampaio Fontes
Vogais Substitutos	Dr. Jorge Alberto Weber Ramos Dr. Joaquim Patrício da Silva

## 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 assadas e carnes de porco na brasa, salada, arroz doce, vinho e sangria, pelo preço de 25,00€ por pessoa.

Venha desfrutar do simpático ambiente do jardim ... e traga os seus convidados!

## 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.

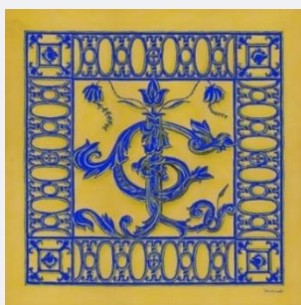
P.U. 50,00€



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 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

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

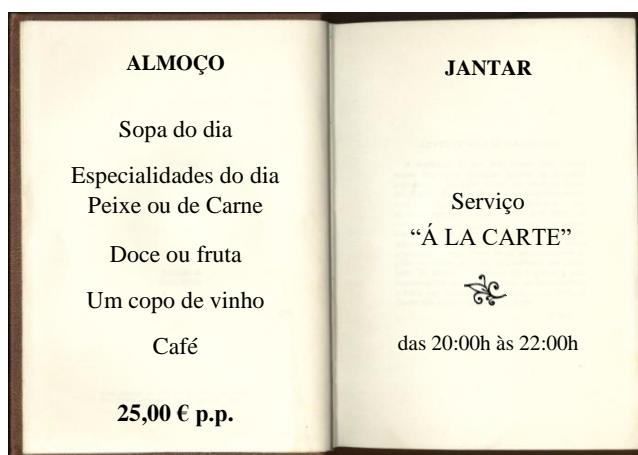
A Arq. Fernanda Lamelas, desenvolveu uma coleção de lenços, gravatas e laços, a partir de aquarelas inspiradas em temas no Grémio Literário, clube que frequenta há muitos anos.

(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  
JUNHO 2019**



**EMENTA DO DIA  
ALMOÇOS**



**RESTAURANTE DO GRÊMIO LITERÁRIO**

2ª Feira	03/jun	Peixe	<b>Bacalhau confitado, lascado, com puré de grão</b>
		Carne	<b>Lombelo de porco com molho de ervas e puré de maçã assada</b>
3ª Feira	04/jun	Peixe	<b>Robalo escalfado com legumes grelhados e salada de laranja</b>
		Carne	<b>Bochechas de porco com puré de aipo e cogumelos <i>shitake</i></b>
4ª Feira	05/jun	Peixe	<b>Caril suave de peixe com arroz <i>basmati</i></b>
		Carne	<b>Rosbife à inglesa com salada e frutos secos</b>
5ª Feira	06/jun	Peixe	<b>Corvina do Atlântico, braseada, com <i>moussaka</i> de legumes</b>
		Carne	<b>Febras de porco na brasa com batata frita</b>
		Jardim	<b>Caldo verde, sardinhas, carnes de porco na brasa e salada portuguesa</b>
6ª Feira	07/jun	Peixe	<b>Bacalhau assado com legumes mediterrânicos</b>
		Carne	<b>Peito de peru no forno com guisado de castanhas</b>
2ª Feira	10/jun		<b>Feriado</b>
3ª Feira	11/jun	Peixe	<b>Açorda de camarão da Costa Vicentina</b>
		Carne	<b>Bife de chambão com alho e arroz de ananás</b>
4ª Feira	12/jun	Peixe	<b>Polvo assado com batata doce e grelos salteados em azeite e alho</b>
		Carne	<b>Pato confitado com puré de cenoura e legumes da época</b>
5ª Feira	13/jun		<b>Feriado</b>
6ª Feira	14/jun	Peixe	<b>Bacalhau à Zé do Pipo</b>
		Carne	<b><i>Coq au vin</i> com batatas torneadas e cebolas confitadas</b>
2ª Feira	17/jun	Peixe	<b>Lascas de bacalhau confitado com tiborna</b>
		Carne	<b><i>Fricassé</i> de língua de vitela com arroz de alho e coentros</b>
3ª Feira	18/jun	Peixe	<b>Dourada escalfada em <i>court-bouillon</i> com salada de endívias e legumes assados</b>
		Carne	<b>Pato confitado com puré de cenoura e espinafres salteados</b>
4ª Feira	19/jun	Peixe	<b>Peixe do dia com arroz de lingueirão e coentros</b>
		Carne	<b>Favas guisadas à Portuguesa com salada de alface</b>

5ª Feira	20/jun		<b>Feriado</b>
6ª Feira	21/jun	Peixe Carne	<b>Bacalhau assado à lagareiro</b> <b>Face de porco estufada</b> com puré de aipo
2ª Feira	24/jun	Peixe Carne	<b>Bacalhau gratinado com cebolada e camarão</b> <b>Plumas de porco</b> com migas e grelos
3ª Feira	25/jun	Peixe Carne	<b>Salmão confitado em azeite de tomilho</b> , puré de maçã e <i>ratatouille</i> <b>Peito de frango recheado com presunto ibérico e queijo serra</b>
4ª Feira	26/jun	Peixe Carne	<b>Arroz rico de peixe</b> <b>Favas guisadas à Portuguesa</b> com salada de alface
5ª Feira	27/jun	Peixe Carne Jardim	<b>Peixe do dia</b> com legumes grelhados e batata confitada <b>Febras de porco na brasa</b> com batata frita <b>Caldo verde, sardinhas, carnes de porco na brasa</b> e salada portuguesa
6ª Feira	28/jun	Peixe Carne	<b>Bacalhau assado</b> com batata confitada e cebola caramelizada <b>Perdiz estufada à Grémio Literário</b>

2ª Feira	01/jul	Peixe Carne	<b>Bacalhau dourado à moda de Elvas</b> <b>Strogonoff</b> de vitela com cogumelos e arroz de tomilho
3ª Feira	02/jul	Peixe Carne	<b>Caril suave de peixe</b> com arroz de lima e especiarias <b>Lombelo de porco com molho de ameixa</b> e migas de grão
4ª Feira	03/jul	Peixe Carne	<b>Salmão frio servido</b> com salada russa e <i>pickles</i> <b>Rosbife à inglesa</b> com salada e frutos secos
5ª Feira	04/jul	Peixe Carne Jardim	<b>Peixe do dia</b> com legumes grelhados e batata confitada <b>Febras de porco na brasa</b> com batata frita <b>Caldo verde, sardinhas, carnes de porco na brasa</b> e salada portuguesa
6ª Feira	05/jul	Peixe Carne	<b>Bacalhau à Zé do Pipo</b> <b>Morcelas</b> com puré de batata e <i>tian</i> de grelos

2ª Feira	08/jul	Peixe Carne	<b>Bacalhau à Gomes de Sá</b> <b>Caril suave de frango</b> com arroz de cardamomo
3ª Feira	09/jul	Peixe Carne	<b>Arroz rico de peixe com perfume de hortelã</b> <b>Ensopado de borrego</b> com batata cozida
4ª Feira	10/jul	Peixe Carne	<b>Salmão frio servido</b> com salada russa e <i>pickles</i> <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
		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>salarlaise</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
		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>



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.

