



GRÉMIO LITERÁRIO



REGRESSO DE FÉRIAS, REGRESSO AO GRÉMIO

O regresso de férias é sempre um tempo que convida a recomenços e a ponderações sobre projectos, próximos ou mais distantes. Um tempo em que gostamos de rever amigos e colegas que o mês de Agosto não nos permitiu frequentar, e em que, ainda de forma tranquila, sabe bem retomar as actividades costumeiras, no início de mais um ano de trabalho. É neste quadro que o Grémio pode significar um espaço de convivialidade diferenciada, oferecendo-nos um regresso sereno à nossa vida quotidiana.

Porque o Grémio Literário oferece um espaço multifacetado e, na realidade, inigualável. Não só pela elegância e pelo cuidado primoroso que o espaço oferece, e que nos faz sempre sentir em casa, um espaço acolhedor e hospitaleiro; mas também por todas as iniciativas culturais que, a cada mês, manifestam o dinamismo do Grémio e dos seus sócios, que recorrem ao seu clube para as mais diversas actividades, desde lançamentos e apresentações de

livros a conferências sobre temas variados, de jantares temáticos a pequenos colóquios sobre os mais importantes temas e as maiores figuras da nossa vida cultural presente, bem como do nosso passado. Nisto, o Grémio Literário representa um espaço único de diálogo e de convivialidade, um lugar de encontro onde todos os sócios e seus convidados se sentem não só acolhidos, mas também integrados numa comunidade mais vasta, que partilha interesses e se interessa pelo país que somos e que queremos ser. Nisto, também, o Grémio Literário continua a ter um papel invulgar e a ser fiel a uma tradição que tem cumprido, com gosto e muito orgulho, ao longo dos 180 anos da sua história.

Por isso, este regresso de férias pode e deve ser também o regresso dos sócios a este que é o seu espaço, através de uma presença sempre assídua. Porque todos juntos formamos uma comunidade realmente única, e todos juntos temos, também individualmente, muito a ganhar.

Helena Carvalhão Buescu
Membro do Conselho Literário



Lançamento de livro Sahel – Desafios à Segurança de África

8 de Setembro,
3ª feira, às 18h30

Por iniciativa do Consócio Dr. Paulo Noguês, o Grémio Literário promove o lançamento do livro "Sahel – Desafios à Segurança de África", da autoria de Augusto Trindade, com apresentação de Heitor Romana.

Ciclo de Conferências 10 por todas: Pintoras em Portugal no século XIX

9 de Setembro,
4ª feira, às 19h00

O Grémio Literário promove um ciclo de conferência denominada “10 por todas: Pintoras em Portugal no século XIX”, organizado pela Professora Doutora Sandra Leandro, Professora Universitária e Historiadora de Arte, Directora do Museu Nacional Frei Manuel do Cenáculo, membro do Conselho Literário do Grémio Literário, que dará a ver, em quatro conferências, uma dezena de artistas com trajectórias muito diversas, mas representativas de um tempo histórico, que proporcionará uma visão mais completa do panorama artístico fino-oitocentista, pondo a par pintoras e pintores.

Esta primeira conferência é intitulada “As Senhoras Leoas: as Pintoras Maria Augusta Bordalo Pinheiro, Josefa Greno, Berta Ramalho Ortigão e Helena Gomes”, sendo oradora a organizadora do ciclo, Sandra Leandro.

Quem pretender poderá, seguidamente, jantar, devendo ser efectuada, previamente, a respectiva marcação.



Lançamento de livro Ordens de sentido – Ensaaios sobre a crise da modernidade

22 de Setembro,
3ª feira, às 18h30

Por iniciativa do Consócio Dr. Paulo Noguês, o Grémio Literário promove o lançamento do livro "Ordens de sentido – Ensaaios sobre a crise da modernidade", da autoria de Rui Amaral.

Ciclo de Conferências

10 por todas: Pintoras em Portugal no século XIX

23 de Setembro,
4ª feira, às 19h00



Na continuação do ciclo de conferência denominada “10 por todas: Pintoras em Portugal no século XIX”, organizado pela Professora Doutora Sandra Leandro, Professora Universitária e Historiadora de Arte, Directora do Museu Nacional Frei Manuel do Cenáculo, membro do Conselho Literário do Grémio Literário, realiza-se a segunda conferência, intitulada “O enigma e o pássaro, as irmãs Aurélia e

Sofia de Sousa”, sendo oradora Maria João Ortigão, Historiadora da Arte e Professora.

As duas restantes conferências deste ciclo decorrerão em Outubro.

Quem pretender poderá, seguidamente, jantar, devendo ser efectuada, previamente, a respectiva marcação.



Conferência

A Habitação em Portugal: problemas e soluções

24 de Setembro,
5ª feira, às 18h00



Por iniciativa do Consócio Professor Doutor António Rebelo de Sousa e em colaboração com o Instituto Benjamin Franklin e a Academia Maçónica da Grande Loja Regular de Portugal, o Grémio Literário promove uma conferência subordinada ao tema “A Habitação em Portugal: problemas e soluções”.

A conferência conta com a participação de António Rebelo de Sousa, Jorge Rio Cardoso, Ana Abrunhosa, Helena Roseta e

Álvaro Matias e será moderada por Filipe Alves, Director do Diário de Notícias.



Lançamento de livro

Os Braganços – História Genealógica de uma Linhagem Medieval (Séculos XI a XIII) – 2ª Edição

15 de Outubro,
5ª feira, às 18h30



O Grémio Literário promove o lançamento da 2ª Edição revista e actualizada da obra “Os Braganços – História Genealógica de uma Linhagem Medieval (Séculos XI a XIII)”, da autoria do Consócio Dr. José Carlos Soares Machado.

Publicada em Dezembro de 2004, a 1ª edição desta obra foi o primeiro grande estudo publicado sobre a linhagem dos Senhores de Bragança, ou Braganços, uma das cinco mais importantes linhagens medievais portuguesas que se distinguiram na Reconquista e nos primórdios da fundação do Reino de Portugal, Obra premiada em 2005, foi unanimemente considerada um magistral ensaio histórico, tendo-se tornado um instrumento incontornável para investigadores e genealogistas interessa-

dos no estudo das famílias medievais portuguesas.

Estando há muito esgotada, tornou-se por isso de difícil acesso a todos os estudiosos de história das famílias, que vinham pedindo insistentemente uma reimpressão. O Autor entendeu responder a estas solicitações em 2024, mas optou por fazer uma nova edição na qual reviu e actualizou todo o texto da primeira, analisando as obras e artigos publicados sobre esta linhagem medieval, entretanto publicados por outros especialistas. Assim, nesta 2ª edição o Autor acrescentou quase 145 páginas às cerca de 340 da edição anterior, discutindo e analisando muitas das controvérsias que, entretanto, foram surgindo noutros trabalhos publicados, aceitando ou rejeitando soluções propostas por outros autores, e justificando as suas opções. Passou a incluir também um detalhado índice onomástico, instrumento essencial para este tipo de investigação.

Quem pretender poderá, seguidamente, jantar, devendo ser efectuada, previamente, a respectiva marcação.



ADMISSÕES

Foram recentemente admitidos os seguintes Sócios:

Dr. Paulo da Cunha Matos Fraga Viegas

Dr. Luís Alberto Alves Espírito Santo

Dr. Fernando Maria Agostinho Pereira Caldas

Professora Doutora Luísa Cândida Callega Barahona Fernandes Possollo de Carvalho

Dr. Paulo Cunha Mota Soares de Oliveira

Dr. Bruno Novaes Bezerra Cavalcanti

Eng. Juan Hernan Briones Goich

Dra. Maria Isabel Raposo Freire Alarcão Potier

Dra. António Sanches Machado Baião Pinto

Dra. Ana Medina da Costa Mota Mesquita

Dr. Sebastião Mouzinho Pimentel de Almeida Trigos

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 preço dos jantares dos eventos culturais anunciados neste Boletim, é de 35,00€ por pessoa.

A marcação dos jantares deverá ser feita com, pelo menos, 48 horas de antecedência.



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 SETEMBRO 2026

**Restaurante do
GRÉMIO 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 / SETEMBRO 2026

4ª Feira	2 Set	Peixe	Salmão braseado com puré de maçã
		Carne	Costeleta de novilho com batata frita e esparregado
5ª Feira	3 Set	Peixe	Pataniscas de polvo com arroz de tomate e manjerição
		Carne	Rosbife com salada russa
6ª Feira	4 Set	Peixe	Bacalhau à Minhota
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos marron e batata sauté

2ª Feira	7 Set	Peixe	Bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	Lombelo de porco com batata doce
3ª Feira	8 Set	Peixe	Robalo braseado com puré de pastinaca e legumes
		Carne	Arroz de pato
4ª Feira	9 Set	Peixe	Moqueca de peixe
		Carne	Carne de porco à Alentejana
5ª Feira	10 Set	Peixe	Lulas recheadas com puré de batata
		Carne	Rosbife com salada russa
6ª Feira	11 Set	Peixe	Bacalhau à Zé do Pipo
		Carne	Vitela estufada com cenoura e ervilhas

2ª Feira	14 Set	Peixe	Bacalhau dourado
		Carne	Alheira de caça à Portuguesa
3ª Feira	15 Set	Peixe	Filetes de pescada com batata torneada e molho tártaro
		Carne	Lombinho de porco Wellington com ratatouille de legumes
4ª Feira	16 Set	Peixe	Massa tinta de choco com camarão
		Carne	Lagartos com migas Alentejanas
5ª Feira	17 Set	Peixe	Filetes de peixe espada com arroz de tomate
		Carne	Rosbife com salada russa
6ª Feira	18 Set	Peixe	Bacalhau à Lagareiro
		Carne	Magret de pato com laranja e alecrim

2ª Feira	21 Set	Peixe	Pastéis de bacalhau com arroz de feijão
		Carne	Isclas à Portuguesa
3ª Feira	22 Set	Peixe	Moqueca de peixe
		Carne	Frango na púcara
4ª Feira	23 Set	Peixe	Caril de gambas
		Carne	Ossobuco à Milanese
5ª Feira	24 Set	Peixe	Salmão frio com salada russa
		Carne	Coxa de pato confitada com puré de aipo e legumes
6ª Feira	25 Set	Peixe	Bacalhau à Viana do Castelo
		Carne	Vitela estufada com cenoura e ervilhas

2ª Feira	28 Set	Peixe	Bacalhau gratinado com camarão
		Carne	Caril de frango com arroz branco
3ª Feira	29 Set	Peixe	Arroz rico de peixe
		Carne	Carne de porco à Alentejana
4ª Feira	30 Set	Peixe	Peixe do dia com legumes
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	1 Out	Peixe	Massa tinta de choco com camarão
		Carne	Bochechas de porco com puré de batata
6ª Feira	2 Out	Peixe	Bacalhau confitado com a emulsão do azeite de cozedura
		Carne	Arroz de pato

2ª Feira	5 Out		ENCERRADO
3ª Feira	6 Out	Peixe	Salmão braseado com puré de maçã
		Carne	Lombelo de porco com batata frita e esparregado
4ª Feira	7 Out	Peixe	Peixe do dia com legumes
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	8 Out	Peixe	Lulas recheadas com puré de batata
		Carne	Magret de pato com laranja e alecrim
6ª Feira	9 Out	Peixe	Bacalhau à Minhota
		Carne	Isclas à Portuguesa