



GRÉMIO LITERÁRIO



A GASTRONOMIA DIVERSIFICA-SE NO GRÉMIO LITERÁRIO

Agradáveis coincidências permitem ao Grémio Literário apresentar algumas refeições que recuperam a história do famoso Restaurante AVIZ, (onde pontificou, nos anos 50/60 a figura imponente do Chef João Ribeiro), servindo pratos que fizeram jus à fama do restaurante.

Também no próximo mês de Outubro será convidado o Sr. Manuel Pinheiro, proprietário e mentor do restaurante O Gaveto, em Matosinhos, que virá com a sua brigada de cozinha ao Grémio Literário, para nos preparar a sua sublime “Dobrada” ou, na “tradição” nortenha, as famosas “Tripas à moda do Porto”, para satisfazer os paladares gourmet dos nossos Consócios.

O Sr. Manuel Pinheiro acaba de ser nomeado Sócio Honorário da Academia de Gastronomia dos Estados Unidos, pelo próprio Presidente da Academia Americana, que lá jantou, integrado numa visita de grandes gourmets da Academia Internacional de Gastronomia, organizado pela Academia Portuguesa.

Ora o prato servido (Arroz de Lavagante), um dos ícones gastronómicos da Casa, foi de tal maneira apreciado pelos convivas, que o Sr. Manuel Pinheiro deslocou-se a Lisboa com a sua brigada de cozinha, para agraciar a Academia Portuguesa de Gastronomia com um memorável Almoço de Arroz de Lavagante.

O Grémio Literário, acolheu este evento, onde participaram os membros da Academia Portuguesa de Gastronomia e seus convidados.

Como dizia Brillât-Savarin, “uma forma simples de saber se a comida é boa, está na condição dos presentes à mesa não falarem de outra coisa”, e o Arroz de Lavagante foi o tema exclusivo das conversas, todas ecumenicamente encomiásticas! E, estamos certos, assim se passará com as Tripas à Moda do Porto no próximo mês de Outubro.

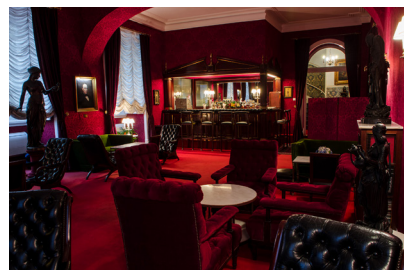
Nota: Em devido tempo serão abertas as inscrições para este almoço.

JOSÉ BENTO DOS SANTOS
Presidente da Academia Portuguesa de Gastronomia

ANTÓNIO PINTO MARQUES
PRESIDENTE DO GRÉMIO LITERÁRIO



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**



ADMISSÕES

Foram recentemente admitidos os seguintes Sócios:

DR. IVAN FONT FERRER

DR. FRANCISCO MIGUEL FORTE PEREIRA DIAS

D^a. MARIA ADELAIDE GONÇALVES
CARDOSO DE SPINOLA

ENG. AUGUSTO BARBOSA ESTELLITA LINS

DR. JOSÉ MANUEL RAMALHO ALMEIDA

EMBAIXADOR CELSO MARCOS VIEIRA DE SOUZA

EMBAIXADOR FRANCISCO RIBEIRO TELLES

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 1 de Setembro.

Aproveitamos para desejar aos Sócios umas boas férias.

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.

MERCHANDISING

Sugerimos os artigos de *Merchandising* do Grémio Literário

Medalha do Grémio Literário

NOVO TAMANHO
Medalha em bronze, com 4 cm de diâmetro

P.U. 20,00€



Gravatas em seda natural ornamentadas com o logotipo do clube.

Disponíveis em verde

P.U. 60,00€



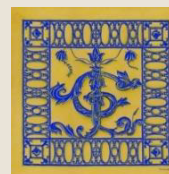
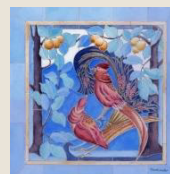
Elegantes polos 100% algodão, de cor azul e logotipo bordado do Grémio Literário.

P.U. 50,00€



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.



Uma coleção com a assinatura de

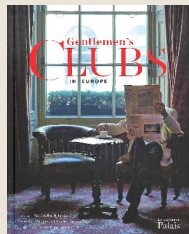
Fernanda Lamelas
arts

Lenço (90x90) 120,00€ Lenço de bolso (40x40)
Lenço (60x60) 85,00€ 30,00€
Gravata 70,00€ Lenço de bolso (30x30)
Laço 40,00€ 25,00€



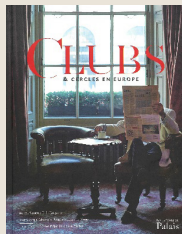
O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

P.U. 30,00€



Gentlemen's Clubs in Europe (EN)
Charles-Louis de Noüe

P.U. 50,00€



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

EMENTA DE SETEMBRO 2022



Restaurante do
GRÊMIO LITERÁRIO

Ementa	
ALMOÇO	JANTAR
Sopa do dia Especialidades do dia de Peixe ou de Carne Doce ou fruta Um copo de vinho Café ou chá 27,50€ p.p.	Serviço "À LA CARTE"  das 20:00h às 22:00h

EMENTA DO DIA / ALMOÇOS

5ª Feira	1/Set	Peixe	Robalo escalfado com puré de aipo e <i>courgette</i> grelhada
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
6ª Feira	2/Set	Peixe	Bacalhau confitado com molho de emulsão do mesmo, batata e legumes
		Carne	<i>Oxtail</i> estufado com macedónia de legumes e pera em vinho tinto
2ª Feira	5/Set	Peixe	Bacalhau dourado à moda de Elvas
		Carne	<i>Vol-au-vent</i> de caça com <i>ratatouille</i> e salada de frutos secos
3ª Feira	6/Set	Peixe	Linguado à Carlota do Aviz / Sobremesa: Crepes do Aviz
		Carne	Coxa de pato confitada com puré de cenoura e legumes glaceados
4ª Feira	7/Set	Peixe	Salmão frio com salada de ervilha e maçã
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e esparregado
5ª Feira	8/Set	Peixe	Pataniscas de polvo com arroz de tomate e manjerição
		Carne	Costeleta de novilho com puré de pastinaca e tempero de alho assado
6ª Feira	9/Set	Peixe	Bacalhau no forno à Zé do Pipo
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos <i>marron</i> e batata <i>sauté</i>
2ª Feira	12/Set	Peixe	Bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	Ossobuco à milanesa

3ª Feira	13/Set	Peixe	Robalo braseado com batata <i>sauté</i> e salada rica
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
4ª Feira	14/Set	Peixe	Arroz de corvina e limão
		Carne	<i>Roast beef</i> à inglesa com batata frita e salada com laranja e agrião
5ª Feira	15/Set	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e leite de coco
		Carne	Alheira de caça à Portuguesa
6ª Feira	16/Set	Peixe	Bacalhau cozido à antiga com batata, couve e legumes
		Carne	Perdiz estufada com presunto ibérico, legumes glaceados e escalope de <i>foie gras</i>

2ª Feira	19/Set	Peixe	Bacalhau dourado à moda de Elvas
		Carne	Bochechas de porco estufadas com puré da batata e <i>tagine</i> de legumes
3ª Feira	20/Set	Peixe	Caril suave de peixe e crustáceos com arroz de coco e lima
		Carne	Coelho estufado à caçador
4ª Feira	21/Set	Peixe	Pescada escalfada em <i>court-bouillon</i> , legumes grelhados e batata <i>fondant</i>
		Carne	Plumas de porco grelhadas com migas de broa e grelos
5ª Feira	22/Set	Peixe	Arroz de corvina e limão
		Carne	Entrecosto com migas
6ª Feira	23/Set	Peixe	Bacalhau assado à Lagareiro
		Carne	Lombelo de porco com puré de aipo e <i>mussaka</i> de legumes

2ª Feira	26/Set	Peixe	Bacalhau lascado com puré de grão e tomate
		Carne	Coxas de frango recheadas com alheira, cebolas assadas e gratinado de batata
3ª Feira	27/Set	Peixe	Robalo escalfado com puré de cenoura assada e legumes grelhados
		Carne	Galinha estufada com arroz e presunto ibérico
4ª Feira	28/Set	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e leite de coco
		Carne	Perdiz estufada com escalope de <i>foie gras</i> à Grémio Literário
5ª Feira	29/Set	Peixe	Corvina braseada com batata <i>fondant</i> e legumes
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
6ª Feira	30/Set	Peixe	Bacalhau no forno à Zé do Pipo
		Carne	Plumas de porco preto com batatas fritas e esparregado

EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / OUTUBRO

2ª Feira	3/Out	Peixe	Folhado de bacalhau com esparregado e gratinado de legumes
		Carne	Costeleta de novilho com puré de pastinaca e tempero de alho assado
3ª Feira	4/Out	Peixe	Filetes de pescada dourados com salada russa e molho tártaro
		Carne	Ossobuco à milanesa
4ª Feira	5/Out		Encerrado
5ª Feira	6/Out	Peixe	Robalo com puré de pastinaca e legumes assados
		Carne	Perdiz estufada com presunto ibérico, legumes glaceados e escalope de <i>foie gras</i>
6ª Feira	7/Out	Peixe	Bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	Coxas de frango recheadas com alheira, cebolas assadas e gratinado de batata

