



GRÉMIO LITERÁRIO



MENSAGEM DO PRESIDENTE



O Grémio Literário na sua constante vontade de proporcionar aos seus sócios um atendimento de qualidade, tem vindo a implementar renovações adaptadas aos novos requisitos em convivência social. Há mais de 35 anos um serviço de barbearia funcionava no Grémio Literário com grande aceitação e uso por parte dos sócios de então.

Entendeu-se que este serviço, tem todo o sentido em voltar a ter o seu espaço no Grémio Literário, numa altura em que se pretende aliar a necessidade de bem estar físico, a grande qualidade e segurança.

Esse bem estar proporciona tranquilidade de espírito quando assente num ambiente íntimo e selecto.

Na “barbearia” conversas descontraídas favorecem diálogos e trocas de ideias, próprias de um tipo de cultura presente na história da nossa literatura.

O Grémio Literário espaço de cultura mas também de convívio, espera a aceitação e frequência dos sócios a este renovado espaço.

ANTÓNIO PINTO MARQUES

PRÓXIMAS INICIATIVAS

Na realização das iniciativas programadas serão assegurados todos os cuidados sanitários, conforme regras estabelecidas pela DGS. Aguardamos a compreensão dos Sócios e esperamos a vossa visita.

**11 de Janeiro,
3ª feira, às 20h00**

CONFERÊNCIA AO JANTAR
“OS NOVOS DESAFIOS
DO TRIBUNAL DE JUSTIÇA
DA UNIÃO EUROPEIA
NA SALVAGUARDA DO ESTADO
DE DIREITO”

PROF. DOUTOR NUNO PIÇARRA

O Grémio Literário, em colaboração com a Associação Portuguesa de Direito Europeu (APDE), promove, na Biblioteca, uma conferência ao jantar subordinada ao tema “Os novos desafios do Tribunal de Justiça da União Europeia na salvaguarda do Estado de Direito”, sendo conferencista o Prof. Doutor Nuno Piçarra, Juiz do Tribunal de Justiça da União Europeia.

(continua na página seguinte)

A conferência será moderada pelo Consócio Dr. Carlos Botelho Moniz, presidente do Conselho Directivo da APDE.

O conferencista que tem desempenhado importantes e prestigiadas funções em diversos organismos de nível nacional e internacional, foi professor associado de Direito na Universidade Nova de Lisboa (2008-2018), onde regeu permanentemente uma cadeira sobre o espaço europeu de liberdade, segurança e justiça e foi membro do Conselho de Administração da Agência dos Direitos Fundamentais da União Europeia. Exerce desde Outubro de 2018 a função como Juiz no Tribunal de Justiça da União Europeia. ~

**20 de Janeiro,
5ª feira, pelas 18h00**

CONFERÊNCIA
“DA IMPORTÂNCIA
GEOESTRATÉGICA
DE TAIWAN”

Conferência subordinada ao tema “Da importância geoestratégica de Taiwan”, promovida pelo Consócio Prof. Doutor António Rebelo de Sousa, e por ele moderada, sendo oradores Patrick Siegler-Lathrop, Presidente do American Club of Lisbon, Germano de Almeida, especialista em Relações Internacionais, Prof. Doutor António Mendonça, recentemente eleito Bastonário da Ordem dos Economistas e Vivia Chang, representante de delegação comercial de Taiwan em Portugal. ~

**25 de Janeiro,
3ª feira, pelas 19h00**

CICLO MUSICAL
A CARREIRA
DE ADRIANO JORDÃO



Integrada no Ciclo Musical, o Grémio Literário promove uma sessão dedicada à apresentação da carreira do pianista Adriano Jordão, que será apresentado por Jorge Rodrigues e pelo Embaixador Francisco Seixas da Costa.

Adriano Jordão fez a sua formação musical em Portugal, EUA e França sendo também licenciado em Direito pela Universidade Clássica de Lisboa.

Uma carreira de mais de 50 anos levou-o aos cinco continentes, colaborando com orquestras, maestros e solistas de primeira linha mundial. Agraciado pelo governo francês como Oficial da “Ordre des Arts et des Lettres”, recebeu a Medalha de Mérito da Soberana Ordem de Malta, e foi feito Cidadão Honorário de Brasília pela respectiva Câmara Legislativa.

Em 2021 e após as restrições da pandemia, apresentou-se, para além de Portugal, na Estónia (e em “streaming” daí para a Finlândia, Letónia e Lituânia), na Sérvia, em Itália e na Alemanha. Em Belgrado, a crítica à actuação de Adriano Jordão refere: “A master of all styles, from baroque and rococo through classicism to impressionism, he presented his mentally spiritualised pianism with a well designed program, playing in a velvety, warmly shaded tone”.

A sessão será seguida de jantar ~

SOLICITAMOS E AGRADECEMOS QUE V. EXA.
PROCEDA À MARCAÇÃO DOS JANTARES ATRAVÉS
DO TELEFONE 21 3475666 OU
DO E-MAIL INFO@GREMIOLITERARIO.PT

O preço dos jantares, dos eventos culturais, é de 35,00€ por pessoa

TEMPO DE CHÁ

O chá é servido, diariamente, entre as 17h00 e as 19h00, em regime de self-service, ao preço de 10,00€ por pessoa.

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



QUOTIZAÇÃO PARA O ANO DE 2022

Conforme comunicado no Boletim anterior, para o ano de 2022, e conforme deliberação do Conselho Director, a quotização deve enquadrar-se numa das seguintes modalidades:

Mensal: 47,50€ (apenas por transferência bancária)

Trimestral: 142,50€

Semestral: 285,00€

Anual: 548,00€ (c/ bónus de 22,00€ deduzido)

O pagamento da quotização poderá ser efectuado, via cheque, directamente na Secretaria ou por transferência bancária, utilizando os seguintes dados bancários:

Banco/ Agência: Millennium BCP/ Algés

NIB: 0033 0000 0000 4504487 05 | IBAN: PT50 0033 0000 0000 4504 4870 5 | BIC/SWIFT: BCOMPTPL





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€



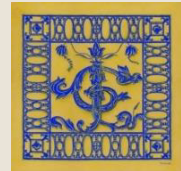
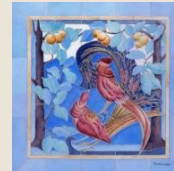
Elegantes polos 100% algodão, de cor azul e logotipo bordado do Grémio Literário.

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

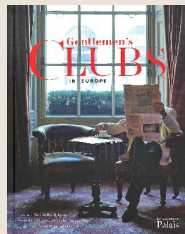
Fernanda Lamelas
arts

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

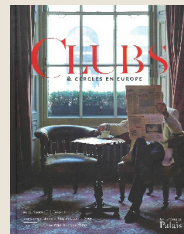


O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

P.U. 30,00€



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



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

P.U. 50,00€

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.

ADMISSÕES

Foram recentemente admitidos os seguintes Sócios:

DR. JULIÃO GONÇALVES ABRANCHES
DE MAGALHÃES

ENG. PEDRO DA PAZ SANCHES
DE MIRANDA MOURÃO

DR. GILMOUR D' ABREU
NORONHA

PROF. DR. JOSÉ PEDRO DA SILVA
SANTOS SERRA

DR. THOMAS ANTONIUS HALL DE BEUVINK

DR. FREDERICO S. BERNARDINO

DR. TOMÁS MANOEL DE VILHENA
DE ALMEIDA RIBEIRO

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**



EMENTA DE JANEIRO 2022



Restaurante do
GRÉMIO 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 25,00€ p.p.	Serviço "Á LA CARTE"  das 20:00h às 22:00h

EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / JANEIRO 2022

2ª Feira	3/jan	Peixe	Bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	Cabrito estufado à angolana
3ª Feira	4/jan	Peixe	Filetes de pescada com arroz de amêijoia e coentros
		Carne	Perdiz estufada com presunto ibérico, legumes glaceados e escalope de <i>foie-gras</i>
4ª Feira	5/jan	Peixe	Peixe do dia com legumes grelhados e batata <i>fondant</i>
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	6/jan	Peixe	Salmão braseado com puré de maçã reineta e <i>courgette</i> grelhada
		Carne	<i>Vol-au-vent</i> de caça com salada rica de frutos secos e <i>ratatouille</i> de legumes
6ª Feira	7/jan	Peixe	Bacalhau assado com feijão verde e maionese
		Carne	Perna de vitela assada com estufado de cogumelos e batata <i>sauté</i>

2ª Feira	10/jan	Peixe	Bacalhau dourado à moda de Elvas com salada de tomate
		Carne	<i>Fricassé</i> de coelho com arroz de especiarias
3ª Feira	11/jan	Peixe	Caldeirada de pescada à marinheiro
		Carne	Perdiz estufada com presunto ibérico, legumes glaceados e escalope de <i>foie-gras</i>
4ª Feira	12/jan	Peixe	Peixe do dia escalfado com batata <i>sauté</i> e legumes
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário

5ª Feira	13/jan	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e gengibre
		Carne	<i>Parmantier</i> de caça com salada de toranja
6ª Feira	14/jan	Peixe	Bacalhau à Lagareiro
		Carne	Caril suave de frango com arroz de cardamomo e sésamo

2ª Feira	17/jan	Peixe	Bacalhau gratinado com camarão e cebolada
		Carne	Costeleta de borrego com estufado de castanhas, tomate assado e presunto ibérico
3ª Feira	18/jan	Peixe	Filetes de robalo com puré de aipo e abóbora assada
		Carne	Perdiz estufada à Conde de Ega
4ª Feira	19/jan	Peixe	Peixe do dia no vapor com brócolos e batata <i>sauté</i>
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	20/jan	Peixe	Arroz de polvo de sustância à Ramalho Ortigão
		Carne	Coelho estufado à caçador
6ª Feira	21/jan	Peixe	Posta de bacalhau confitado com puré de grão e legumes grelhados
		Carne	Bochechas de porco com <i>ragu</i> de legumes e puré de batata e baunilha

2ª Feira	24/jan	Peixe	Bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e batata <i>sauté</i> e cogumelos estufados
3ª Feira	25/jan	Peixe	Salmão da Noruega braseado com puré de couve flor e legumes grelhados
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
4ª Feira	26/jan	Peixe	Peixe do dia braseado com legumes e batatas
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	27/jan	Peixe	Caril suave de peixe com arroz de lima e leite de coco
		Carne	Costeleta de novilho com tempero de alho assado e puré de pastinaca
6ª Feira	28/jan	Peixe	Lombo de bacalhau assado com feijão verde no vapor e maionese gratinada
		Carne	Secretos grelhados com grelos salteados e batata assada

2ª Feira	31/jan	Peixe	Bacalhau à Brás, segundo a receita original
		Carne	Perna de vitela assada com feijão verde e puré de batata

EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / FEVEREIRO 2022

3ª Feira	1/ fev	Peixe	Corvina escalfada com batata <i>fondant</i> e courgette grelhada
		Carne	Ossobuco à milanesa
4ª Feira	2/ fev	Peixe	Peixe do dia no vapor com brócolos e batata <i>sauté</i>
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	3/ fev	Peixe	Filetes de robalo com puré de cenoura e couves de Bruxelas
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
6ª Feira	4/ fev	Peixe	Bacalhau à Viana do Castelo
		Carne	Perdiz estufada com presunto ibérico, legumes glaceados e escalope de <i>foie-gras</i>

2ª Feira	7/ fev	Peixe	Bacalhau assado com broa em canoa de barro
		Carne	Lombelo de porco recheado com <i>mozzarella</i> e espinafres
3ª Feira	8/ fev	Peixe	<i>Panaché</i> à Indiana
		Carne	Ensopado de borrego com batatas e coentros frescos
4ª Feira	9/ fev	Peixe	Peixe do dia com espargos grelhados e batata doce assada
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	10/ fev	Peixe	Pataniscas de polvo com arroz de tomate e manjeriço
		Carne	Caril suave de frango à Goesa
6ª Feira	11/ fev	Peixe	Bacalhau lascado assado no forno, sobre uma cama de batatas e legumes
		Carne	Bochechas de porco com puré de aipo e estufado de cogumelos do bosque

