



## GRÉMIO LITERÁRIO



## QUOTIZAÇÃO PARA O ANO DE 2026

Para o ano de 2026, o Conselho Director deliberou elevar o valor anual da quota em 12€ (1€/mês), enquadrando-se a quotização numa das seguintes modalidades:

Anual: 628€

Semestral: 314€

Trimestral: 157€

Mensal: 53€

Com esta decisão o Conselho Director propôs-se fazer face à inflação prevista para 2026, procurando equilibrar a manutenção da solidez do Grémio Literário com o interesse dos seus Sócios. E cumprindo, como não podia deixar de ser, o estipulado no nº 1 do Art. 9º dos Estatutos

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

Banco Millennium BCP - IBAN: PT50 0033 0000 0000 4504 4870 5  
BIC/SWIFT: BCOMPTPL



## MENSAGEM DO PRESIDENTE

### Viver Paz no Grémio Literário

No início de um Novo Ano, todos fazemos votos de felicidade, e todos aspiramos a desejos incontidos.

Será que este Ano de 2026 vai ser melhor que o ano findo? Aqui entenda-se por melhor, um ano sem conflitos, sem guerras, sem cataclismos e sem graves desavenças políticas, nacionais e internacionais.

Aspiramos todos a um tempo de paz. Paz no mundo, paz económica, paz na sociedade e paz na família, pois nelas estão o fundamento, e as bases do bem-estar que regem a estabilidade emocional que nos leva ao sentimento de felicidade. Feliz Ano Novo! Três palavras que resumem esta aspiração, e que todos as dizemos com ou sem convicção verdadeira.

Temos sempre a possibilidade de as

concretizar, no modo como vivemos e como encaramos as vicissitudes da vida.

Há locais propícios à sensação de bem-estar, e onde podemos encontrar a tranquilidade necessária, para concretizarmos aspirações de uma certa felicidade que nos proporciona paz interior.

O Grémio Literário é a instituição secular, e o local, onde tem sido possível aspirar à exigência de conforto, ao enriquecimento cultural, ao encontro da amizade, ao “aperfeiçoamento moral” inscrito na Carta Régia de D Maria II, na sua fundação em 1846.

Uma certa paz no Grémio Literário, é pois, uma realidade possível, encontrada e vivida pelos seus sócios, sendo o meu desejo da sua continuidade, para este Novo Ano de 2026.

Feliz Ano Novo

António Pinto-Marques



# PRÓXIMAS INICIATIVAS

## Lançamento de Livro Abundância, Generosidade e o Estado

8 de Janeiro,  
5<sup>a</sup> feira, às 18h30

Por iniciativa do Consócio Arq. Manuel Cabral de Avillez Ogando, o Grémio Literário promove o lançamento do livro intitulado "Abundância, Generosidade e o Estado" editado pela Cataláxia Editora, e da autoria de Jörg Guido Hülsmann, que estará presente na sessão. O autor é professor de economia na Universidade de Angers, membro da Academia Europeia de Ciências e Artes e membro correspondente da Pontifícia Academia para a Vida.



## Lançamento de Livro Histórias de uma Conservadora de Museu-Volume III

21 de Janeiro,  
4<sup>a</sup> feira, às 18h00

O Grémio Literário promove o lançamento do livro "Histórias de uma Conservadora de Museu-Volume III", da Editora By the Book, da autoria da Dra. Isabel Maria Silveira Godinho, membro do Conselho Director.

Este terceiro livro refere-se aos anos 90 do seu mandato como Directora do Palácio Nacional da Ajuda e é um elencar de histórias, investimentos, viagens, exposições e muitos contactos com conservadores de museus pelo mundo fora.

A apresentação do livro fica a cargo da Dra. Manuela Ferreira Leite



## Conferência

22 de Janeiro,  
5<sup>a</sup> feira, às 18h30

Por iniciativa dos Consóciros Drs. Paulo Noguês e Filipe Xavier, no âmbito do 2.º ciclo de "Conferências no Grémio", dedicado à reflexão estratégica sobre os grandes desafios contemporâneos nas áreas da segurança e defesa, o Grémio Literário promove mais uma conferência.

Sessão no âmbito das “Conversas sobre Lisboa” na continuação da palestra anterior, versando sobre os principais acontecimentos marcantes ocorridos na cidade de Lisboa, durante a Dinastia de Avis, a cargo do Consócio Dr. Francisco Xavier Alves, membro do Conselho Director do Grémio Literário. Quem pretender poderá, seguidamente, jantar, devendo ser efectuada, previamente, a respectiva marcação.



O preço do jantar do dia 27 de Janeiro, é de 35€ por pessoa.

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



# ADMISSÕES

Foram recentemente admitidos os seguintes Sócios:

**Dr. Alexandre Coutinho Borges Gouveia**

**Dr. António Maria de Sousa Bandeira Couceiro Laranjo**

**Dr. Henk Siebren de Jong**

**Arq.<sup>o</sup> José Sarmento Gomes Mota**

**Embaixatriz Ana Bramão Ramos**

**Dr. Eleazar de Carvalho Filho**

**Dr. Thiago Alencar Machado Coite**

## 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 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 Noüe

P.U. 50,00€



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



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€

## EMENTA JANEIRO 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 / JANEIRO 2026

5ª Feira	1 Jan		ENCERRADO
6ª Feira	2 Jan	Peixe	Bacalhau à Viana do Castelo
		Carne	Alheira de caça à Portuguesa

2ª Feira	5 Jan	Peixe	Pastéis de bacalhau com arroz de grelos
		Carne	Vitela estufada com ervilhas e puré de batata
3ª Feira	6 Jan	Peixe	Panaché à Indiana
		Carne	Frango na púcara com batata frita
4ª Feira	7 Jan	Peixe	Peixe do dia com legumes
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	8 Jan	Peixe	Filetes de peixe espada com arroz de tomate
		Carne	Feijoada à Transmontana
6ª Feira	9 Jan	Peixe	Bacalhau à Zé do Pipo
		Carne	Carne de porco à Alentejana

2ª Feira	12 Jan	Peixe	Bacalhau dourado
		Carne	Iscas à Portuguesa
3ª Feira	13 Jan	Peixe	Filetes de pescada com batata torneada e molho tártaro
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa, esparregado e batata frita
4ª Feira	14 Jan	Peixe	Peixe do dia com legumes
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	15 Jan	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima
		Carne	Magret de pato com laranja e alecrim
6ª Feira	16 Jan	Peixe	Bacalhau assado com crosta de broa
		Carne	Alheira de caça com grelos

2ª Feira	19 Jan	Peixe	Pataniscas de bacalhau com arroz de feijão
		Carne	Costeleta de novilho com tempero de alho assado e batata frita
3ª Feira	20 Jan	Peixe	Arroz de polvo
		Carne	Vitela estufada com ervilhas
4ª Feira	21 Jan	Peixe	Peixe do dia com legumes
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	22 Jan	Peixe	Arroz rico de peixe e bivalves
		Carne	Feijoada à Transmontana
6ª Feira	23 Jan	Peixe	Bacalhau confitado com molho de emulsão, batata e legumes
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos e batata sauté

2 <sup>a</sup> Feira	26 Jan	Peixe	Bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	Arroz de pato
3 <sup>a</sup> Feira	27 Jan	Peixe	Filetes de peixe espada com batata torneada e molho tártero
		Carne	Bochechas de porco com puré de batata
4 <sup>a</sup> Feira	28 Jan	Peixe	Peixe do dia com legumes
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5 <sup>a</sup> Feira	29 Jan	Peixe	Peixe assado no forno
		Carne	Secretos de porco preto com migas alentejanas
6 <sup>a</sup> Feira	30 Jan	Peixe	Bacalhau à Minhota
		Carne	Perna de borrego assada em canoa de barro

2 <sup>a</sup> Feira	2 Fev	Peixe	Pastéis de bacalhau com arroz de feijão
		Carne	Alheira de caça à Portuguesa
3 <sup>a</sup> Feira	3 Fev	Peixe	Filetes de pescada com arroz de tomate
		Carne	Ossobuco à Milanesa
4 <sup>a</sup> Feira	4 Fev	Peixe	Peixe do dia com legumes
		Carne	O Grande Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5 <sup>a</sup> Feira	5 Fev	Peixe	Filetes de robalo escalfados com puré de pastinaca
		Carne	Vitela estufada com ervilhas e puré de batata
6 <sup>a</sup> Feira	6 Fev	Peixe	Bacalhau cozido, com batata, ovo e legumes
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos e batata sauté

