



GRÉMIO LITERÁRIO

**MENSAGEM**

POR

JOSÉ BENTO DOS SANTOS*Presidente da Academia Portuguesa de Gastronomia*

Menu OUTONO/INVERNO em segurança no Grémio literário

O Outono começou ameno, ainda permitindo uma suave despedida do Verão.

Há toda uma panóplia de maravilhosos produtos da época que o nosso Grémio Literário tem para nos oferecer, trabalhados com mestria pelas mãos do *Chef* Nikita e a sua excelente brigada de cozinha. E esta extraordinária oferta culinária será servida em Sala, pela equipa do Chefe Gomes, num ambiente tão acolhedor, quanto extremamente seguro do ponto de vista pandémico.

O rigor exigido e praticado no Grémio Literário, afasta com segurança o risco de contágio e torna a refeição num agradável deleite outonal e de grande gabarito gastronómico, onde momentos de grande prazer e convívio serão acompanhados de máximos cuidados sanitários.

**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.

**5 de Novembro,
5ª feira, pelas 20:00h**

CONFERÊNCIA AO JANTAR
“AVALIAÇÃO E PROTECÇÃO
DA SITUAÇÃO COVID-19,
EM PORTUGAL”



PROF. DOUTOR FILIPE FROES

O Grémio Literário promove, na Biblioteca, uma conferência ao jantar subordinada ao tema “Avaliação e protecção da situação Covid-19, em Portugal”, sendo conferencista o Consócio Prof. Doutor Filipe Froes.

[continua na página seguinte]

Filipe Froes é pneumologista, coordenador da Unidade de Cuidados Intensivos Médico-Cirúrgicos do Hospital de Pulido Valente - Centro Hospitalar Universitário Lisboa Norte, consultor da Direcção-Geral da Saúde, coordenador do Gabinete de Crise para a COVID-19 da Ordem dos Médicos, membro do Conselho Nacional de Saúde Pública e um rosto que todos conhecem pelas mensagens claras que tem transmitido na imprensa desde o início da pandemia. Uma voz respeitada e de enorme competência.

O preço do jantar é de 35,00€ por pessoa. Atendendo às actuais contingências o evento está limitado a 30 participantes.



**11 de Novembro,
4ª feira, pelas 20:00h**

JANTAR DE SÃO MARTINHO



O Grémio Literário vai assinalar a noite de S. Martinho, com a realização de uma noite de fados. A noite será animada pela fadista Joana Pessoa, cujo vigor artístico é garante de um serão agradável num ambiente tradicional.

O preço do jantar, que decorrerá na sala e na varanda, é de 35,00€ por pessoa.

Atendendo às actuais contingências o evento está limitado a 40 participantes.

EMENTA

Aperitivos

Ovos mexidos com farinha

*Lombo de porco assado com puré
de maçã e castanhas*

Torta de laranja

Vinho Novo e Castanhas

Vinhos branco e tinto



Será abordada a legitimidade e constitucionalidade de certas restrições em época de pandemia. Pergunta-se, por exemplo, no que toca à proposta da obrigatoriedade da aplicação StayAway Covid se os dados de saúde, que são dados sensíveis, podem ser alvo de divulgação obrigatória através de uma aplicação de telemóvel. Pergunta-se, em geral, se os fins justificam os meios e se a pandemia pode servir para acabar com o Estado de Direito.



Luís Menezes Leitão nasceu em Coimbra, em 1963. Realizou a licenciatura (1986), o mestrado (1991), o doutoramento (1998) e a agregação (2005) em Direito na Universidade de Lisboa. Realizou investigação em Universidades estrangeiras, designadamente na Alemanha, na Itália, em França e nos Estados Unidos. É Professor Catedrático da Universidade de Lisboa e da Universidade Autónoma de Lisboa.

O preço do jantar é de 35,00€ por pessoa. Atendendo às actuais contingências o evento está limitado a 35 participantes.



**19 de Novembro,
5ª feira, pelas 20:00h**

JANTAR DEBATE
«RESTRIÇÕES EM ÉPOCA
DE PANDEMIA»

PROF. DOUTOR
LUÍS MENEZES LEITÃO
Bastonário da Ordem dos Advogados

Por iniciativa da Consócia Prof^a. Doutora Patrícia Akester o Grémio Literário promove, na Biblioteca, um jantar debate subordinado ao tema “Restrições em época de pandemia”, sendo conferencista o Prof. Doutor Luís Menezes Leitão, Bastonário da Ordem dos Advogados, com moderação daquela Consócia.

**25 de Novembro,
4ª feira, pelas 19:00h**

**CELEBRAÇÃO
DO 175º ANIVERSÁRIO
DE NASCIMENTO
DE EÇA DE QUEIROZ**



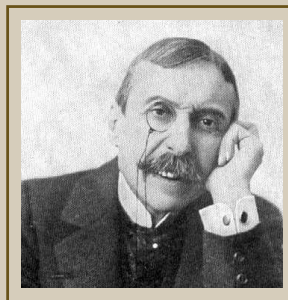
O Grémio Literário e o Círculo Eça de Queiroz, instituições de referência na divulgação e preservação da obra e da memória de Eça de Queiroz, estabeleceram um Acordo que contempla a organização em anos alternados, por cada uma das instituições, nas respectivas sedes, da celebração do aniversário de nascimento daquele escritor.

Nos termos desse Acordo esta importante efeméride é, este ano, celebrada no Grémio Literário.

Segue-se um jantar convívio, com uma ementa de inspiração queirosiana, conforme é tradição no Grémio Literário, ao preço de 35,00€ por pessoa.

EMENTA

*Aperitivo – Vermute
Sopa Juliana
Perna de vitela à Duriense
Creme crestado
Café e Chá
Vinhos branco e tinto*



PROGRAMA

Saudação
PELO
Presidente do Grémio Literário
ANTÓNIO PINTO MARQUES



Entrega do Prémio
Grémio Literário 2019 e Menção Honrosa
PELO
Presidente do Conselho Literário do Grémio Literário
ANTÓNIO AIRES GONÇALVES



Entrega de diplomas aos Sócios Honorários
JORGE MANUEL GUIMARÃES DOS SANTOS BESSA E HENRI BISMUTH



Conferência
POR **SANDRA LEANDRO** *Professora da Universidade Évora*
Evocação do 175º aniversário do nascimento de Eça de Queiroz
Homenagem a Luís dos Santos Ferro



Recital de piano
POR **LUISA TENDER**
APRESENTADO POR **RUI VIEIRA NERY** *Professor da Universidade Nova de Lisboa*



Encerramento
PELO
Presidente do Círculo Eça de Queiroz
PEDRO REBELO DE SOUSA

Atendendo às actuais contingências o evento está limitado a 50 participantes.

As reservas devem ser feitas até sexta-feira, dia 20.

Solicita-se o uso de fato escuro para os homens.

**2 de Dezembro,
4ª feira, pelas 19:30h**

CICLO DE COLÓQUIOS
ESCRITORES DIPLOMATAS PORTUGUESES,
VIAGENS E OBRAS

3ª SESSÃO



CONFERÊNCIA “EÇA DIPLOMATA E A DIPLOMACIA
EM EÇA”

EMBAIXADOR LUIS FILIPE CASTRO MENDES
E

EMBAIXADOR FRANCISCO SEIXAS DA COSTA

Dentro do ciclo de conferências, “Escritores diplomatas” que temos vindo a promover, trataremos na próxima conferência do percurso profissional de Eça de Queiroz como diplomata e da visão que Eça, na sua obra, dá dos diplomatas.



O primeiro aspecto será focado pelo Embaixador Luís Filipe Castro Mendes, também coordenador deste ciclo, o segundo pelo Embaixador Francisco Seixas da Costa. Dois diplomatas que se consideram queirosianos falam de Eça de Queiroz e da sua relação com a diplomacia.

Terminada a sessão, os presentes que jantam dirigem-se directamente para as respectivas mesas na Varanda.

O preço do jantar é de 35,00€, por pessoa. Atendendo às actuais contingências o evento está limitado a 35 participantes.

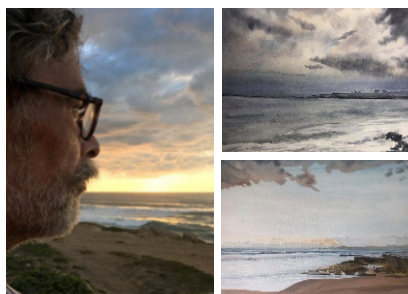


**3 de Dezembro,
5ª feira, pelas 19:00h**

EXPOSIÇÃO DE PINTURA

Por iniciativa da Consócia Prof. Doutora Patrícia Akester, terá lugar, no dia 3 de Dezembro, pelas 19 horas, a inauguração de uma exposição de pintura do artista Luís Tinoco de Faria, intitulada «Céus de Cascais». A inauguração será seguida de um Porto de Honra.

Luís Tinoco de Faria nasceu em Lisboa (1959). Trabalhou durante 30 anos nos Serviços de Informação Portugueses, mas foi na Arte que sempre residiu a sua paixão. Pintor realista, enigmático, autodidacta, o seu percurso artístico passou pela estatuária, pela cerâmica, pela ilustração e pela banda desenha-



da. Nos últimos tempos, é na Aguarela que comunica com o outro, retratando paisagens de forma soberba, nomeadamente os “céus de cascais” como gosta de dizer. Desenvolveu um dom especial para a profundidade da linha do horizonte. A sua mancha pictórica é forte e ao mesmo tempo subtil e suave, o que traduz bem a sua ligação/observação na natureza e personificação do mar. Domina os enlances controversos da aguarela sem hesitação, com determinação, transformando-os em momentos díspares. Consegue transportar o mar para o

papel e a luz que teima em trespassar as nuvens. A sua maior referência na pintura é William Turner e percebe-se o porquê reflectido na turbulência e no movimento intrínseco. Citando o Luís “a baía de Cascais produz uns céus fantásticos, pelas particulares condições geofísicas a meteorologia tem uma expressão aerológica local de grande riqueza. O vento dominante, a bacia do Tejo e a serra de Sintra a norte, bem como o atlântico no guincho, produzem tempos atmosféricos variadíssimos e de uma beleza avassaladora”. A sua pintura é quente, estética e monocromática, apesar dos azuis dominantes, remetendo-nos para um período intemporal que só o mar reflecte.

A exposição estará patente até ao dia 30 de Dezembro, inclusive.

10 de Dezembro, 5ª feira, pelas 19:00h

**BICENTENÁRIO DO CONSTITUCIONALISMO
200 ANOS DA REVOLUÇÃO LIBERAL NO ESPÍRITO
DO GRÉMIO LITERÁRIO**

MODERAÇÃO:

Professor Guilherme d'Oliveira Martins

PARTICIPAÇÃO:

Prof. Doutora Miriam Halpern Pereira e Prof. Doutor José Luis Cardoso

A sessão será seguida de jantar ao preço de 35,00€ por pessoa. O evento está limitado a 35 participantes.



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

ADMISSÕES

No decurso do mês de OUTUBRO foram admitidos os seguintes sócios:

DR. JOÃO MARIA SANTOS MARQUES PIMENTEL
DRA. MARGARIDA CORREIA

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.

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.

**SÁBADOS
DO MÊS DE DEZEMBRO**

Conforme habitualmente, o Grémio Literário está aberto sábados, dias 5, 12 e 19 do mês de Dezembro, das 11h00 às 19h00, com o objectivo de apoiar os sócios e familiares nas suas deslocações ao Chiado, na quadra Natalícia. Neste período e dentro daquele horário serão servidos almoços e haverá serviço de chá.

O preço do almoço é de 30,00€. As crianças até aos sete anos, serão convidadas do Grémio Literário e dos oito aos doze anos pagarão 50% do preço. O Menu do Almoço é constituído por entrada, prato principal, sobremesa, vinho, café ou chá. Por razões de segurança o almoço está limitado a 30 pessoas, sendo obrigatória a prévia reserva.

MERCHANDISING

Sugerimos os artigos de *Merchandising* do Grémio Literário



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.

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€



Lenço (90x90) 120,00€ / Lenço (60x60) 85,00€ / Gravata 70,00€ / Laço 40,00€

Lenço de bolso (40x40) 30,00€ / Lenço de bolso (30x30) 25,00€

Numa parceria com Fernanda Lamelas, o Grémio Literário tem à sua disposição uma colecção de gravatas, laços e lenços, 100% seda, inspirados em detalhes do Clube, feitos “peça a peça” por artesãos portugueses.

Uma colecção com a assinatura de

Fernanda Lamelas
arts



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.



EMENTAS DE NOVEMBRO 2020



Restaurante do GRÉMIO LITERÁRIO

ALMOÇO

Sopa do dia
Especialidades do dia
Peixe ou de Carne
Doce ou fruta
Um copo de vinho
Café

25,00€ p.p.

JANTAR

Serviço
"À LA CARTE"

das 20:00h às 22:00h

EMENTA DO DIA / ALMOÇOS

2ª Feira	02/nov	Peixe	Bacalhau lascado com puré de grão
		Carne	<i>Vol-au-vent</i> de caça com salada de laranja e maçã
3ª Feira	03/nov	Peixe	<i>Panaché</i> à indiana
		Carne	Perna de vitela assada com feijão verde e puré de abóbora
4ª Feira	04/nov	Peixe	Peixe do mercado braseado
		Carne	O Nosso Cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	05/nov	Peixe	Peixe espada com arroz de ameijoas e coentros
		Carne	Arroz de Pato à Grémio Literário
6ª Feira	06/nov	Peixe	Lascas de bacalhau gratinado com maionese e feijão verde
		Carne	<i>Stroganoff</i> de peru com arroz <i>basmati</i>
2ª Feira	09/nov	Peixe	Bacalhau dourado com salada de tomate
		Carne	Alheira de caça à portuguesa
3ª Feira	10/nov	Peixe	Arroz de lingueirão com robalo escalfado
		Carne	Coxa de frango recheada com farinheira, gratinado de batata e esparregado
4ª Feira	11/nov	Peixe	Caril suave de peixe com arroz de lima e gengibre
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	12/nov	Peixe	Robalo escalfado com puré de pastinaca e brócolos cozidos no vapor
		Carne	Secretos de porco preto com espargos verdes e açorda de grelos
6ª Feira	13/nov	Peixe	Bacalhau à Viana do Castelo
		Carne	Lombelo de porco com cogumelos e arroz de tomilho
2ª Feira	16/nov	Peixe	Pataniscas de bacalhau à Grémio com arroz de grelos
		Carne	Perdiz estufada com presunto ibérico, batata palha e redução do molho
3ª Feira	17/nov	Peixe	Salmão braseado com puré de maçã reineta e <i>courgette</i> grelhada
		Carne	Ensopado de cabrito à Angolana
4ª Feira	18/nov	Peixe	Açorda de camarão com coentros e alho
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	19/nov	Peixe	Corvina braseada com <i>ratatouille</i> e batata <i>sauté</i>
		Carne	Arroz de Pato à Grémio Literário

6ª Feira	20/nov	Peixe	Bacalhau cozido à antiga com batata, ovo cozido e legumes
		Carne	Costeleta de novilho com molho de pimenta e limão com gratinado de batata
2ª Feira	23/nov	Peixe	Bacalhau gratinado com tomate e broa de milho
		Carne	Coxa de pato confitada com puré de cenoura
3ª Feira	24/nov	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e legumes grelhados
		Carne	Pernil de porco assado no forno com batatas e cebolas confitadas
4ª Feira	25/nov	Peixe	Peixe braseado com batata doce e puré de couve flor
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	26/nov	Peixe	Caldeirada de pescada à marinheiro
		Carne	Lombelo de porco com migas de couve e espargos grelhados
6ª Feira	27/nov	Peixe	Bacalhau à Lagareiro
		Carne	Secretos com puré de aipo e ervilhas salteadas
2ª Feira	30/nov	Peixe	Tiborna de bacalhau assado com legumes da Estação
		Carne	<i>Parmentier</i> de caça
3ª Feira	01/dez		Feriado
4ª Feira	02/dez	Peixe	Salmão braseado com puré de maçã reineta e <i>courgette</i> grelhada
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	03/dez	Peixe	Filetes de pescada com puré de pastinaca e legumes grelhados
		Carne	Lebre estufada com batata cozida e cebola
6ª Feira	04/dez	Peixe	Bacalhau confitado com puré de grão e legumes de outono assados
		Carne	Perna de borrego assada com grelos e batatas
2ª Feira	07/dez	Peixe	Bacalhau dourado
		Carne	Arroz com substância de alheira e espargos verdes
3ª Feira	08/dez		Feriado
4ª Feira	09/dez	Peixe	Peixe do dia braseado
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	10/dez	Peixe	Arroz de polvo
		Carne	Perdiz estufada com couve lombarda e presunto ibérico
6ª Feira	11/dez	Peixe	Bacalhau à Zé do Pipo
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e legumes assados

SÁBADOS DE DEZEMBRO

05/dez	Carne	Arroz de Pato à Grémio Literário
12/dez	Peixe	Bacalhau gratinado com camarão
19/dez	Carne	O nosso cozido à Portuguesa