



Lista de Precios de Productos Pesqueros

en los mercados nicaragüenses

semana del 02 al 08 de junio del 2025



Foto: Protagonistas del municipio de
Altagracia en taller de Inocuidad,
Calidad y Valor Agregado de
productos pesqueros.



TIPOS DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS



Nombre Común:
Pargo Rojo



Nombre Común:
Macarela



Nombre Común:
Bagre



Nombre Común:
Ruco



Nombre Común:
Corvina



Nombre Común:
Tilapia



Nombre Común:
Mojarra



Nombre Común:
Guabina



Nombre Común:
Lisa



Nombre Común:
Atún



Nombre Común:
Lenguado



Nombre Común:
Jurel



Nombre Común:
Palometa



Nombre Común:
Robalo

DESCRIPCION DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS

Nombre Común:
Pargo roquero, lámina

Nombre científico: *Hoplopagrus guentherii*

Litoral: Océano Pacífico

Talla mínima de captura: 25 cm



Características:

Cuerpo profundo y comprimido; perfil anterior de la cabeza ligeramente inclinado y algo convexo; hocico prominente; tubular de la fosa nasal anterior; fosa nasal posterior incrustada en un surco profundo; preopérculo profundamente muescado; serie de escamas dorsales paralelas a la línea lateral; dorso marrón verdoso; vientre rosado; flancos con 8 barras verticales de color azul pardusco. Muesca y protuberancia postopercular fuertes; fosa nasal anterior larga y tubular. El color es verdoso con una serie de unas ocho barras en los lados.

Tamaño: Crece a una longitud máxima alrededor de 92 cm.

[illegible]

TIPOS DE ESPECIES DE FILETES DE PESCADO



Nombre Común:
Corvina



Nombre Común:
Tiburón



Nombre Común:
Raya



Nombre Común:
Bagre



Nombre Común:
Pargo



Nombre Común:
Lengudo



Nombre Común:
Robalo



Nombre Común:
Anguila



Nombre Común:
Atún



Nombre Común:
Mero



Nombre Común:
Jurel



Nombre Común:
Tilapia

[illegible]

OTROS MARISCOS



**Variedad de
tallas Camarones**



**Langosta entera
del Pacifico**



Nombre Común:
Jaiba



Nombre Común:
Punche



Nombre Común
Mariscada



Nombre Común
Torta de Pescado



Nombre Común
Dedos de Pescado



Nombre Común:
Champaignano



Nombre Común:
Chacalín Seco



Nombre Común:
Cabeza de pescado



Nombre Común:
Pulpo

PRECIOS DE CAMARONES Y LANGOSTAS

[illegible]

PRECIOS DE OTROS MARISCOS

Productos	Unidad de Medida	Mercados Managua						León	Chinandega	Rivas	San Carlos	Bilwi	Bluefields
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio mínimo	Mercado de precio mínimo						
MARINOS:													
Jaiba	Libra	C\$ 70.00		C\$ 70.00	C\$ 45.00	C\$ 45.00	Mayoreo	C\$ 120.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00			C\$ 50.00
Conchas negras	Docena												
Punche	Ración	C\$ 60.00	C\$ 60.00	C\$ 60.00		C\$ 60.00	Israel L	C\$ 50.00					
Cabeza de pescado	Libra	C\$ 60.00	C\$ 50.00	C\$ 40.00	C\$ 40.00	C\$ 40.00	Mayoreo		C\$ 25.00				
Champainanos	Docena							C\$ 60.00					
King Crab	Libra												
Caracol	Libra												
Almejas	Libra												
Calamar	Libra												
Cangrejo	Libra									C\$ 140.00			
Ostiones	Libra												C\$ 30.00
Pulpo	Libra									C\$ 400.00			
AGUA DULCE:													
CULTIVO:													
VALOR AGREGADO:													
Chacalín seco	Libra		C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 190.00	C\$ 190.00	Mayoreo					C\$ 200.00	
Pescado seco	Libra			C\$ 200.00		C\$ 200.00	Iván M	C\$ 200.00	C\$ 350.00				
Gaspar seco	Libra												
Mojarra seca	Docena												
Sabalete seco	Docena												
Guabina seca	Docena												
Sardina seca	Bolsita												
Mariscada	Bandeja					C\$ 85.00	Mayoreo						
Torta de pescado	Libra				C\$ 100.00	C\$ 100.00	Mayoreo						
Deditos de pescado	Libra				C\$ 75.00	C\$ 75.00	Mayoreo						
Aletas de robalo	Libra				C\$ 60.00	C\$ 60.00	Mayoreo						



PRECIOS DE SUPERMERCADOS

Supermercados de Managua				
Productos	Unidad de Medida	Precio Mínimo	Precio Máximo	Precio Promedio
MARINOS:				
Pargo 3/4	Libra	C\$ 110.00	C\$ 190.00	C\$ 150.00
Torta de pescado	Libra	C\$ 105.00	C\$ 115.00	C\$ 110.00
Filete de pargo	Libra	C\$ 285.00	C\$ 293.00	C\$ 289.00
Filete de tilapia	Libra	C\$ 180.00	C\$ 197.00	C\$ 188.50
Medallón de robalo	Libra		C\$ 190.00	C\$ 190.00
Sopa marinera	Libra	C\$ 105.00	C\$ 110.24	C\$ 107.62
Camaron 31-35	Libra	C\$ 436.00	C\$ 525.00	C\$ 480.50
Camaron 41-50	Libra	C\$ 337.00	C\$ 337.00	C\$ 337.00
Calamar	Libra			
Filete de corvina	Libra	C\$ 89.00	C\$ 212.50	C\$ 150.75
Filete de salmon	Libra	C\$ 384.00	C\$ 535.50	C\$ 459.75
Cubos para ceviche	Libra	C\$ 220.00		C\$ 220.00
Aros de calamar	Libra	C\$ 268.00		C\$ 268.00
Mariscada	Libra	C\$ 201.00	C\$ 270.00	C\$ 235.50
Medallon de atún	Libra	C\$ 267.00		C\$ 267.00
Salmón ahumado	Libra	C\$ 384.00		C\$ 384.00
Filete de tilapia	Libra	C\$ 180.00	C\$ 197.50	C\$ 188.75
Pulpo	Libra	C\$ 180.00	C\$ 526.50	C\$ 526.50
Carne de cangrejo	Libra	C\$ 170.00		C\$ 170.00
Lasca de mero	Libra	C\$ 369.64		C\$ 369.64
Camaron U- 15	Libra	C\$ 661.00	C\$ 739.50	C\$ 700.25
Filete de mero	Libra	C\$ 230.00	C\$ 289.00	C\$ 259.50
Atún	Libra		C\$ 598.50	C\$ 598.50

RECETA DE LA SEMANA

PESCADO BLANCO EN SALSA DE AJO

Ingredientes:

- ° 4 filetes de pescado blanco
- ° 1/4 de cucharadita de sal
- ° 1/4 de cucharadita de pimienta negra
- ° 5 Cucharadas de harina, dividida
- ° 2 Cucharadas de mantequilla sin sal, dividida
- ° 1 cucharada de aceite de semilla de uva
- ° 4 dientes de ajo, molidos
- ° 1/3 de taza de vino blanco seco
- ° 1/3 de taza de caldo de pollo
- ° 2 cucharadas de perejil de hoja plana, finamente picado
- ° 1 cucharada de jugo de limón

Preparación

1. Sazona los filetes de pescado con sal y pimienta y espolvoréalos con 3 cucharadas de harina en todos los lados.
2. Calienta una sartén grande a fuego moderado. Agrega 1 cucharada de mantequilla y aceite a la sartén. Revuelve hasta formar una capa.
3. Añade el pescado a la sartén y cocina cada lado por 2 minutos o hasta que se cocine y se pueda cortar con un tenedor. Pásalo a un plato grande y cúbrelo con papel aluminio para mantenerlo caliente.
4. Añade la harina restante y el ajo a la sartén. Cocina por 2 minutos o hasta que se dore. Añade el vino blanco y el caldo, revuelve constantemente hasta que hierva. Cocina por 3 minutos o hasta que esté ligeramente espesa. Retira del fuego y añade la mantequilla restante, el perejil y el limón.
4. Sirve el pescado con una ensalada verde o con arroz y cúbrelo con la salsa de ajo.





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



#2025
AVANZANDO EN
LA REVOLUCIÓN!



¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!



WWW.INPESCA.GOB.NI