



Lista de Precios de Productos Pesqueros

en los mercados nicaragüenses

*semana del 07 al 13 de julio
del 2025*



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:

Macarela

Nombre científico: Scomberomorus sierra

Litoral: Océano Pacífico

Talla mínima de captura: 25 cm

Características:

Apófisis interpélvica pequeña y bífida. Cuerpo cubierto de pequeñas escamas. Línea lateral que se curva gradualmente hacia el pedúnculo caudal. Aletas pélvicas relativamente largas. Flancos plateados con numerosas manchas redondas de color marrón (naranja en vida), tres filas por encima de la línea lateral, una por encima. La primera aleta dorsal es negra en el extremo distal y blanca en la base. La segunda aleta dorsal está teñida de amarillento y con margen negro. La aleta anal es blanca.

Tamaño: Alcanza 112 cm y pesa al menos 7.3 Kg.



[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:
Lenguado



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**



Nombre Común:
**Langosta Entera
del Pacifico**



Nombre Común:
**Cola de Langosta
del Caribe**



Nombre Común:
Jaiba



Nombre Común:
Punche



Nombre Común
Mariscada



Nombre Común
Torta de Pescado



Nombre Común
Dedos de Pescado



Nombre Común:
Champainano



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\$ 80.00	C\$ 70.00	C\$ 45.00	C\$ 45.00	Mayoreo	C\$ 120.00		C\$ 100.00			C\$ 50.00
Conchas negras	Docena												
Punche	Ración	C\$ 60.00		C\$ 50.00		C\$ 50.00	Iván Montenegro	C\$ 150.00					
Cabeza de pescado	Libra	C\$ 40.00	C\$ 60.00	C\$ 30.00	C\$ 40.00	C\$ 30.00	Mayoreo		C\$ 25.00				
Champainanos	Docena							C\$ 60.00					
King Crab	Libra				C\$ 90.00	C\$ 90.00	Mayoreo						
Caracol	Libra												
Almejas	Libra												
Calamar	Libra												
Cangrejo	Libra									C\$ 140.00			
Ostiones	Libra			C\$ 50.00		C\$ 50.00	Iván Montenegro						
Pulpo	Libra									C\$ 420.00			
AGUA DULCE:													
CULTIVO:													
VALOR AGREGADO:													
Chacalín seco	Libra	C\$ 150.00	C\$ 240.00	C\$ 170.00	C\$ 180.00	C\$ 150.00	Israel L		C\$ 110.00				
Pescado seco	Libra							C\$ 200.00					
Gaspar seco	Libra												
Mojarra seca	Docena												
Sabalete seco	Docena												
Guabina seca	Docena												
Sardina seca	Bolsita												
Mariscada	Bandeja												
Torta de pescado	Libra				C\$ 100.00	C\$ 100.00	Mayoreo						
Deditos de pescado	Libra												
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\$ 425.00		C\$ 425.00
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
Carne de cangrejo	Libra			
Lasca de mero	Libra			
Camaron U- 15	Libra			
Filete de mero	Libra			
Atún	Libra			

RECETA DE LA SEMANA

TACOS DE PESCADO

Ingredientes: (4 personas)

- 1/2 taza de crema acida
- 1 taza de tomates en trocitos
- 1/4 taza de salsa de tomate
- Jugo de limón
- Cilantro picado.
- 3 tazas de repollo picado de diferentes colores
- 1 1/2 libras de filetes.
- 1 cucharadita de comino molido
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite
- 12 tortillas de maíz amarillo

Preparación

1. Mezcle en un tazón pequeño la crema acida y 1/4 de taza de salsa de tomate.
2. Combine en un tazón mediano los tomates y los repollos.
3. Condimente el pescado con el comino y la sal.
4. Caliente el aceite en una sartén grande antiadherente a fuego medio-alto. Coloque el pescado en la sartén y cocine durante 3 ó 4 minutos de cada lado, o hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor.
5. Divida el pescado en 12 partes. Coloque 1 parte sobre cada tortilla, cubra con 1/4 de taza de ensalada de repollo y 1 cucharada de salsa. Doble las tortillas por la mitad y sirva inmediatamente.





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



#2025
AVANZANDO EN
LA REVOLUCIÓN!



¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!



WWW.INPESCA.GOB.NI