



Lista de Precios de Productos Pesqueros

en los mercados nicaragüenses

Semana del 16 al 22 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:

Cabrilla pinta

Nombre científico: *Epinephelus analogus*

Litoral: Océano Pacífico

Talla mínima de captura: 35 cm



Características:

Se distinguen por las siguientes características: generalmente son marrón rojizo pálido cubierto de numerosas manchas marrón oscuro; 5 barras oscuras oblicuas tenues en el cuerpo; muesca poco profunda sobre el ángulo del preopérculo, sierras en ángulo ligeramente agrandadas; borde superior del opérculo ligeramente convexo; fosas nasales posteriores y anteriores subiguales; aletas pélvicas más cortas que las pectorales y su origen debajo o detrás del extremo inferior de la base de la aleta pectoral; aleta caudal redondeada; con numerosas escamas auxiliares.

Tamaño: Se ha informado que alcanza 114 cm y puede llegar a pesar hasta 22.3 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:
Lengado



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

[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\$ 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\$ 50.00	C\$ 60.00	C\$ 50.00		C\$ 50.00	Israel L	C\$ 150.00					
Cabeza de pescado	Libra	C\$ 70.00		C\$ 60.00	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												
Ostiones	Libra												
Pulpo	Libra												
AGUA DULCE:													
CULTIVO:													
VALOR AGREGADO:													
Chacalín seco	Libra	C\$ 180.00	C\$ 250.00	C\$ 200.00	C\$ 190.00	C\$ 180.00	Mayoreo					C\$ 200.00	
Pescado seco	Libra	C\$ 150.00	C\$ 350.00	C\$ 300.00		C\$ 150.00	Israel L	C\$ 200.00	C\$ 200.00				
Gaspar seco	Libra												
Mojarra seca	Docena												
Sabalete seco	Docena												
Guabina seca	Docena												
Sardina seca	Bolsita												
Mariscada	Bandeja				C\$ 85.00	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						



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



#2025
AVANZANDO EN
LA REVOLUCIÓN!



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

FILETE DE PESCADO CON CREMA VERDE

Ingredientes: (4 personas)

- 4 filetes de pescado blanco (corvina o lenguado)
- 1 manojo de espinacas lavadas y desinfectadas
- 1 manojo de cebollín
- 4 ramas de perejil lavado y desinfectado
- 1 taza de crema
- 1 paquete de 190 g de queso crema suavizado
- 1/4 de barra de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Licua las espinacas, el cebollín, el perejil, la crema y el queso hasta integrarlos.

Vierte lo licuado en una cacerola y cuando hierva, retira de la estufa.

Mientras, sazona los filetes con sal y pimienta y fríelos en la mantequilla hasta que estén cocidos.

En los platos a servir forma un espejo con la crema y reparte el pescado.





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



#2025
AVANZANDO EN
LA REVOLUCIÓN!



¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!



WWW.INPESCA.GOB.NI