

Lista de Precios de Productos Pesqueros

en los mercados nicaragüenses

semana del 24 al 30 de noviembre del 2025

DESCRIPCION DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS

Nombre Común:
Lenguado



Nombre común: Lenguado, pez hoja

Nombre científico: Cyclopsetta querna

Litoral: Océano Pacífico

Talla mínima de captura: N/D

Características:

Ubicado el par de ojo en el lado izquierdo, boca grande, de color café oscuro en la parte de arriba que queda sometida a la luz con pigmentación mientras que la parte blanca carente de pigmentación en la parte ventral, apegado en el fondo marino que le sirve de camuflaje de protección y de asecho a la vez.

Tamaño: Alcanza al menos hasta 44 cm de largo.



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



TIPOS DE ESPECIES DE FILETES DE PESCADO



Nombre Común:
Corvina



Nombre Común:
Tiburón



Nombre Común:
Raya



Nombre Común:
Bagre



Nombre Común:
Lengado



Nombre Común:
Robalo



Nombre Común:
Anguila



Nombre Común:
Pargo



Nombre Común:
Jurel



Nombre Común:
Tilapia



Nombre Común:
Mero



Nombre Común:
Atún

OTROS MARISCOS



Variedad de
tallas Camarones



Nombre Común:
Mariscada



Nombre Común:
Chacalín Seco



Nombre Común:
**Langosta Entera
del Pacifico**



Nombre Común:
Torta de Pescado



Nombre Común:
Cabeza de pescado



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



Nombre Común:
Dedos de Pescado



Nombre Común:
Pulpo



Nombre Común:
Jaiba



Nombre Común:
Champainano



Nombre Común:
Calamar



Nombre Común:
Punche



PRECIOS DE CAMARONES Y LANGOSTAS

Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua						León	Chinandega	Rivas	Rio San Juan			Chontales	Bilwi	Bluefields
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio minimo	Mercado de precio minimo				San Carlos	San Miguelito	Morrito			
MARINOS																
Camarón U - 15	Libra															
Camarón U - 12	Libra		280,00			280,00	R Huembes									
Camarón 16-20	Libra				380,00	380,00	Mayoreo									
Camarón 21-25	Libra				295,00	295,00	Mayoreo									
Camarón 41-50	Libra	180,00	180,00			180,00	R Huembes									
Camarón 31-35	Libra	200,00	200,00			200,00	R Huembes									
Camarón 26-30	Libra	220,00	220,00	230,00	275,00	220,00	I Lewites									
Langosta entera	Libra	280,00	300,00	300,00		280,00	I Lewites	242,50								
Cola de langosta	Libra	400,00	350,00		380,00	350,00	R Huembes	450,00								300,00
AGUA DULCE																
Camarón de rio																
CULTIVO																
Camarón entero	Libra							113,33								
Camarón cola	Libra							147,50								250,00
Camarón talla 31-35	Libra								175,00							
Camarón talla 41-50	Libra								150,00							
Camarón talla 26-30	Libra								240,00	250,00						

PRECIOS DE OTROS MARISCOS

Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua						León	Chinandega	Rivas	Rio San Juan			Chontales	Bluefields
		Israel	Roberto	Iván	Mayoreo	Precio	Mercado de				San Carlos	San	Morrito		
MARINOS															
Jaiba	Libra	70,00	70,00	70,00	65,00	65,00	Mayoreo	76,67	90,00	95,00					50,00
Conchas negras	Libra	50,00	50,00	50,00		50,00	R. Huembes	36,25	40,00						
Punche	Ración	50,00	70,00	50,00		50,00	R. Huembes	37,50							
Cabeza de pescado	Libra	60,00		40,00	45,00	40,00	I Montenegro		22,50						
Champainanos	Docena							28,33							
King Krab	Libra			200,00	200,00	200,00	Mayoreo								120,00
Caracol	Libra														250,00
Cangrejo	Docena									150,00					
Pulpo	Libra				340,00	340,00	Mayoreo								
Calamar	Bolsita														
Almejas	Libra									100,00					
AGUA DULCE															
CULTIVO															
VALOR AGREGADO															
Chacalín seco	Libra	145,00	160,00	200,00	160,00	145,00	I.Lewites								
Pescado seco	Libra								275,00						
Mariscada	Bandeja				100,00	100,00	Mayoreo								
Torta de pescado	Libra				100,00	100,00	I Montenegro								
Aletas de robalo	Libra				60,00	60,00	Mayoreo								

PRECIOS DE SUPERMERCADOS



Productos	Unidad de Medida	Precio Promedio
MARINOS		
PARGO ENTERO		
Pargo	Libra	175,49
FILETES		
Corvina	Libra	419,10
Corvina importada	Libra	190,00
Tilapia	Libra	219,50
Basa congelada	Libra	87,00
Atún	Libra	665,00
Dorado	Libra	240,00
Salmon	Libra	384,00
Mero	Libra	289,00
CAMARÓN		
Tenaza de cangrejo	Libra	1280,00
Camarón pelado 31-35	Libra	525,46
Camarón 41-50	Libra	303,30
Camarón precocido	Libra	456,99
LANGOSTA		
Cola del Caribe	Libra	525,00
OTROS MARISCOS		
Mejillones Negros	Libra	175,00
Sopa marinera	Libra	110,24
Robalo empanizado	Libra	245,00
Cevcihe mixto	Libra	180,00
Aros de calamar	Libra	425,00
Tortas de Pescado	Libra	115,00



RECETA DE LA SEMANA

CALAMARES RELLENOS

Ingredientes:

- 2 libras de calamares
- 50 grs de jamón
- 6 rodajas de pan
- ½ litro de leche
- 1 cebolla mediana picada
- ½ taza de queso mozzarella rallado

- 1 cucharada de perejil fresco picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 bolsita de pasta de tomate
- 1 taza de caldo de verduras
- ½ taza de vino blanco
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Poner a remojar el pan en la leche
2. Quitarles el pellejito a los calamares, vaciarlos y sacarles la pluma, cortarles los tentáculos y la cabeza y reservarlos.
3. Picar bien los tentáculos y mezclarlos con el jamón, el pan remojado en leche exprimido y picado, la cebolla picada, el queso rallado y el perejil y ponerle sal y pimienta al gusto.
4. Rellenar los calamares con la mezcla anterior hasta la mitad para que no revienten y cerrar con un palillo cruzado y colocarlos en una cazuela.
5. Mezclar el aceite, la salsa de tomate, el caldo y el vino blanco y verterlo sobre los calamares.
6. Cocinar a fuego lento tapado por una hora, de ser necesario agregar más caldo.





¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!



WWW.INPESCA.GOB.NI