Gobierno de Reconciliaci
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presiden

INPESCA

Lista de Precios de Productos Pesqueros

en los mercados nicaragüenses

de marzo del 2026

Fotos: Protagonistas del meracado Israel Lewites y la comunidad de Casares, Diriamba.

Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

DESCRIPCION DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS

Nombre Común:

Red snapper

Nombre científico: Lutjanus campechanus
Litoral: Caribe
Talla mínima de captura: 25 cm

Características:
Cuerpo relativamente alto, comprimido; mandíbula superior moderadamente protráctil, preopérculo aserrado, con el margen inferior débilmente hendido; dorsal continua, frecuentemente con una ligera escotadura detrás de la parte espinosa, borde de la cola ligeramente cóncavo; cuerpo, mejillas y opérculo con escamas; hocico, debajo del ojo y ambas mandíbulas sin escamas; membranas de la dorsal blanda y la anal, con escamas. Dorso y parte superior de los flancos escarlata a rojo ladrillo, rosado en aguas someras; flancos y vientre rosados, iris rojo; aletas rojas, con bordes oscuros. Juveniles: con un lunar oscuro debajo de la parte frontal de la dorsal blanda.

Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

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

WWW.INPESCA.GOB.NI

PRECIOS DE PESCADOS ENTEROS

Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua						León	Chinandega	Rivas	Rio San Juan			Chontales	BILWI	Bluefields
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio mínimo	Mercado de precio mínimo				San Carlos	San Miguelito	Morrito			
MARINOS																
Pargo ½	Libra	110,00	120,00	120,00		110,00	Israel Lewites									
Pargo ¾	Libra	160,00	170,00	160,00	90,00	90,00	Mayoreo	112,50	115,00	165,00						120,00
Pargo Yellow Tail	Libra															80,00
Macarela	Libra	103,33	95,00	90,00	95,00	90,00	Iván Montenegro	58,33	50,00	90,00						60,00
Bagre	Libra	80,00			70,00	70,00	Mayoreo	48,33	40,00							60,00
Ruco	Libra	95,00	100,00	100,00	97,50	95,00	Israel Lewites	66,25	50,00	103,33						
Corvina	Libra	125,00	100,00	100,00		100,00	Iván Montenegro / R Huembes	68,33	85,00	70,00						80,00
Robalo	Libra				80,00	80,00	Mayoreo	67,50	100,00							90,00
Palometa	Libra							40,00	45,00							40,00
Jurel	Libra	60,00				60,00	Israel Lewites	36,25	50,00	60,00						
Atún	Libra							41,67		55,00						
King Fish	Libra															80,00
Lisa	Libra							47,50	45,00							
AGUA DULCE																
Tilapia	Libra		70,00	80,00	70,00	70,00	Mayoreo / R Huembes	40,00			40,00	40,00	40,00	40,00		
Guapote Lagunero	Libra		80,00	90,00	80,00	80,00	Mayoreo / R Huembes				170,00					
Guapote Tigre	Libra										60,00	50,00	45,00	45,00		
Mojarra Blanca	Libra								40		30,00	30,00	30,00	20,00		50,00
Mojarra amarilla	Libra											20,00	20,00	18,00		
Sabalete	Libra										35,00	35,00	32,00	30,00		
Bagre	Libra										20,00	25,00				

Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

TIPOS DE ESPECIES DE FILETES DE PESCADO

Nombre Común:
Corvina

Nombre Común:
Tiburón

Nombre Común:
Raya

Nombre Común:
Bagre

Nombre Común:
Lenguado

Nombre Común:
Robalo

Nombre Común:
Anguila

Nombre Común:
Pargo

Nombre Común:
Jurel

Nombre Común:
Tilapia

Nombre Común:
Mero

Nombre Común:
Atún

WWW.INPESCA.GOB.NI

PRECIOS DE FILETES DE PESCADO

Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua						León	Chinandega	Rivas	Rio San Juan
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio mínimo	Mercado de precio mínimo				San Carlos
MARINOS											
Corvina	Libra				110,00	110,00	Mayoreo		145,00	170,00	
Tiburon	Libra	130,00	100,00		105,00	100,00	Roberto Huembes	106,67			
Raya	Libra	110,00		80,00	77,50	77,50	Mayoreo	68,33	50,00		
Bagre	Libra		120,00			120,00	Roberto Huembes		90,00		
Pargo	Libra		140,00	120,00	127,50	120,00	Iván Montenegro				
Lenguado	Libra	130,00	120,00	120,00	130,00	120,00	Iván M / R Huembes				
Robalo	Libra		160,00		240,00	160,00	Roberto Huembes		100,00		
Anguila	Libra		120,00			120,00	Roberto Huembes	35,00			
Atún	Libra			100,00	125,00	100,00	Iván Montenegro				
Barracuda	Libra	130,00				130,00	Israel Lewites		110,00		
AGUA DULCE											
Tilapia	Libra				125,00	125,00	Mayoreo				

Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

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

Nombre Común:
Calamar

WWW.INPESCA.GOB.NI

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 mínimo	Mercado de precio mínimo				San Carlos	San Miguelito	Morrito			
MARINOS																
Camarón 16-20	Libra	300,00	250,00	280,00	380,00	250,00	Roberto H									
Camarón 21-25	Libra			240,00		240,00	Iván Montenegro									
Camarón 41-50	Libra	200,00	180,00	200,00	180,00	180,00	Mayoreo / Roberto H									
Camarón 26-30	Libra				300,00	300,00	Mayoreo									
Langosta entera	Libra	290,00		280,00		280,00	Iván Montenegro	242,50								
Cola de langosta	Libra			480,00	380,00	380,00	Mayoreo	400,00								
Carne de Cabeza	Libra															120,00
CULTIVO																
Camarón entero	Libra							113,33								120,00
Camarón cola	Libra							147,50								
Camarón talla 41-50	Libra								165,00							
Camarón talla 31-35	Libra								200,00							
Camarón talla 26-30	Libra								300,00	250,00						
Camarón talla 21-25	Libra									320,00						

PRECIOS DE OTROS MARISCOS

Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua						León	Chinandega	Rivas	Rio San Juan			Chontales	Bluefields
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio mínimo	Mercado de precio mínimo				San Carlos	San Miguelito	Morrito		
MARINOS															
Jaiba	Libra	85,00	70,00	70,00	77,50	70,00	Iván M / Roberto H	76,67	110,00	95,00					70,00
Conchas negras	Libra	55,00	55,00	50,00		50,00	Iván Montenegro	41,25	50,00						
Punche	Ración			80,00		80,00	Iván Montenegro	37,50							
Cabeza de pescado	Libra	60,00	70,00	40,00	50,00	40,00	Iván Montenegro								
Champainanos	Docena							43,33							
King Krab	Libra	220,00		260,00	200,00	200,00	Mayoreo								120,00
Calamar	Libra		90,00			90,00	Roberto H								
Almejas	Libra		100,00			100,00	Roberto H			90,00					
Mejillones	Libra		120,00			120,00	Roberto H								
Caracol	Libra														250,00
Pulpo	Libra		360,00		340,00	340,00	Mayoreo								
VALOR AGREGADO															
Chacalín seco	Libra	190,00	200,00	206,66	160,00	160,00	Mayoreo								
Sardina Seca	4 Onza			30,00		30,00	Israel								
Mariscada	Bandeja				100,00	100,00	Mayoreo								
Pescado Seco	Libra	200,00	350,00	250,00		200,00	Israel Lewites	355,00							

Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

RECETA DE LA SEMANA

FETUCCINI CON CAMARONES

Ingredientes:

¨ 8 onzas de pasta fetuccini cruda
¨1 cucharada de aceite de oliva
¨2 dientes de ajo, finamente picados
¨2 cucharadas de harina de trigo
¨1/8 cucharadita de pimienta molida
¨1 taza de leche evaporada.
¨3/4 taza de caldo de vegetales o de pollo
¨1/2 taza y 2 cucharadas de queso parmesano rallado, por separado.
¨1/2 libra de camarones medianos cocidos y pelados
¨1/2 taza de chiltoma roja picada
¨Hojas enteras o finamente rebanadas de albahaca para decorar (opcional)

Preparación:

1.Preparar (cocer) la pasta según indica el paquete; escurrirla.
2.Sofreír el ajo en una cacerola mediana a fuego medio hasta que el ajo esté fragante.
3.Incorporar la harina y la pimienta; cocinar durante 30 segundos revolviendo constantemente.
4.Agregar la leche evaporada y el caldo.
5.Cocinar la mezcla, revolviéndola constantemente, durante unos 8 minutos o hasta que hierva ligeramente y espese un poco.
6.Incorporar 1/2 taza de queso y revolver hasta que se derrita.
7.Agregar los camarones y la chiltoma; calentar por un minuto más o hasta que estén calientes los camarones.
8.Revolver los camarones con la pasta. Espolvoréalos con las 2 cucharadas restantes de queso y con la albahaca. Servirlos de inmediato.

Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

2026 47 19 VIVA SANDINO! Siempre Fuerte!

¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!

2026 VIVA SANDINO!

WWW.INPESCA.GOB.NI

INPESCA