

Lista de Precios de Productos Pesqueros

en los mercados nicaragüenses

Del 1 al 7 Junio del 2026

DESCRIPCION DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS

Nombre Común:
Hog fish Boquinete



Nombre científico: Lachnolaimus maximus

Litoral: Mar caribe

Talla mínima de captura: 30 cm

Características:

Un pez muy valorado como pescado comestible y su carne se comercializa tanto fresca como congelada. Su distribución va desde las Bermudas y hasta la costa norte de América del Sur.

TIPOS DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS



Nombre Común:
Pargo Rojo



Nombre Común:
Tilapia



Nombre Común:
Lenguado



Nombre Común:
Macarela



Nombre Común:
Mojarra



Nombre Común:
Jurel



Nombre Común:
Bagre



Nombre Común:
Guabina



Nombre Común:
Palometa



Nombre Común:
Ruco



Nombre Común:
Lisa



Nombre Común:
Robalo



Nombre Común:
Corvina



Nombre Común:
Atún

PRECIOS EN CORDOBAS DE PESCADOS ENTEROS

Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua						León	Chinandega	Rivas ND	Rio San Juan			Chontales	Bluefields	Bilwi
		Israel	Roberto	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio mínimo	Mercado de Managua con precio				San Carlos	San Miguelito	Morrito			
MARINOS																
Pargo ½	Libra	120,00	110,00		100,00	100,00	Mercado Mayoreo									
Pargo ¾	Libra	155,00	145,00	155,00	120,00	120,00	Mercado Mayoreo	97,50	130,00						80,00	
Pargo Yellow Tail	Libra													80,00		
Pargo 1-2	Libra	165,00	160,00		145,00	145,00	Mercado Mayoreo									
Macarela	Libra	120,00			90,00	90,00	Mercado Mayoreo	58,00	50,00						60,00	
Bagre	Libra	80,00		80,00		80,00	Israel Lewites, Iván Montenegro	48,00	42,50					50,00		
Ruco	Libra	120,00		110,00	87,50	87,50	Mercado Mayoreo	66,00	50,00							
Corvina	Libra	100,00		120,00		100,00	Israel Lewites	68,00	115,00							
Robalo	Libra			100,00		100,00	Iván Montenegro	67,50	115,00					80,00	80,00	
Lenguado	Libra							50,00								
Palometa	Libra			70,00	80,00	70,00	Iván Montenegro	40,00	45,00					45,00	60,00	
Jurel	Libra	70,00			70,00	70,00	Israel Lewites, Iván Montenegro	36,00	50,00					50,00	50,00	
Atún	Libra		90,00			90,00	Roberto Huembes	42,00								
Mero	Libra								75,00							
Gunea	Libra	120,00				120,00	Israel Lewites									
King Fish	Libra													70,00		
Lisa	Libra							47,50	45,00					35,00		
AGUA DULCE																
Tilapia	Libra		80,00	80,00		80,00	Roberto Huembes, Iván	40,00			40,00	40,00		40,00	55,00	
Guapote Lagunero	Libra										100-170					
Guapote Tigre	Libra		80,00	90,00		80,00	Roberto Huembes				50-60	40-50	45,00	45,00	50,00	
Mojarra Blanca	Libra		80,00			80,00	Roberto Huembes				30,00	30,00	30,00	20,00		
Mojarra amarilla	Libra										20,00	20,00	20,00	18,00		
Robalo	Libra										70-80					
Roncador	Libra										50,00				60,00	
Bagre	Libra										20,00	25,00				
Sabalete	Libra										35,00	35,00	32,00	30,00		

TIPOS DE ESPECIES DE FILETES DE PESCADO



Nombre Común:
Corvina



Nombre Común:
Lengado



Nombre Común:
Jurel



Nombre Común:
Tiburón



Nombre Común:
Robalo



Nombre Común:
Tilapia



Nombre Común:
Raya



Nombre Común:
Anguila



Nombre Común:
Mero



Nombre Común:
Bagre



Nombre Común:
Pargo



Nombre Común:
Atún

PRECIOS EN CORDOBAS DE FILETES DE PESCADO

Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua						León	Chinandega	Rivas (ND)	Rio San Juan
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio mínimo	Mercado de precio mínimo				San Carlos
MARINOS											
Corvina	Libra	120,00	120,00	120,00	110,00	110,00	Mercado Mayoreo		145,00		
Tiburón	Libra	125,00	120,00	120,00	110,00	110,00	Mercado Mayoreo	110,00			
Raya	Libra			87,50	82,50	82,50	Mercado Mayoreo	68,00	70,00		
Pargo	Libra		120,00		130,00	120,00	Roberto Huembes				
Bagre	Libra								100,00		
Lenguado	Libra	140,00				140,00	Israel Lewites				
Mero	Libra		100,00			100,00	Roberto Huembes				
Robalo	Libra		120,00			120,00	Roberto Huembes		150,00		
Barracuda	Libra	130,00	100,00			100,00	Roberto Huembes		110,00		
Atún	Libra			90,00	120,00	100,00	Iván Montenegro				
Anguila	Libra	140,00				140,00	Israel Lewites	35,00			
Jurel	Libra								50,00		
AGUA DULCE											
Mojarra	Libra										120,00
Tilapia	Libra				120,00	120,00	Mercado Mayoreo				180,00

OTROS MARISCOS



Nombre Común:
Variedad de tallas Camarones



Nombre Común:
Mariscada



Nombre Común:
Chacalín Seco



Nombre Común:
Langosta Entera del Pacífico



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 EN CORDOBAS DE DE CAMARONES Y LANGOSTAS

Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua						León	Chinandega	Rivas ND	Bluefields	Bilwi
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio mínimo	Mercado de precio mínimo					
MARINOS												
Camarón 16-20	Libra	315,00			380,00	315,00	Israel Lewites					
Camarón 21-25	Libra	280,00		300,00	280,00	280,00	Israel Lewites, Mayoreo					
Camarón 26-30	Libra				300,00	300,00	Mercado Mayoreo					
Camarón 31-35	Libra	290,00	250,00	225,00		225,00	Iván Montenegro					
Camarón 36-40	Libra	240,00	200,00		260,00	200,00	Roberto Huembes					
Camarón 41-50	Libra	205,00	180,00		200,00	180,00	Iván Montenegro					
Camarón 51-60	Libra		160,00	150,00		150,00	Iván Montenegro					
Camarón entero	Libra											
Camarón cola	Libra										120,00	250,00
Chacalín	Libra										240,00	150,00
Langosta del Pacífico entera	Libra	260,00		280,00		260,00	Israel Lewites	245,00				
CULTIVO												
Camarón 26-30	Libra								300,00			
Camarón 31-35	Libra								200,00			
Camarón 41-50	Libra								165,00			
Camarón entero	Libra							110,00				
Camarón cola	Libra							145,00				

PRECIOS EN CORDOBAS DE OTROS MARISCOS

Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua						León	Chinandega	Rivas (ND)	Bluefields	Bilwi
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio mínimo	Mercado de precio mínimo					
MARINOS												
Jaiba	Libra	75,00		75,00	72,50	72,50	Mercado Mayoreo	77,00	67,50		40,00	
Punche	Ración	60,00		75,00		60,00	Israel Lewites	37,50				
Cabeza de pescado	Libra	60,00	45,00	45,00	50,00	45,00	Roberto Huembes, Iván Montenegro					
Champainanos	Docena							45,00				
Pulpo	Libra				350,00	350,00	Mercado Mayoreo				260,00	
Calamar	Libra				160,00	160,00	Mercado Mayoreo					
Ostión	Bolsita										25,00	
Caracol	Libra											150,00
King crab	Libra				120,00							
VALOR AGREGADO												
Chacalín seco	Libra	200,00	200,00	185,00	140,00	140,00	Mercado Mayoreo					250,00
Pescado Seco	Libra							355,00				
Carne Molida	Libra			80,00	70,00	70,00	Mercado Mayoreo					
Mariscada	Bandeja				100,00	100,00	Mercado Mayoreo					
Torta de pescado	Libra				85,00	85,00	Mercado Mayoreo					
Aletas de robalo	Libra				62,50	62,50	Mercado Mayoreo					

PRECIOS DE SUPERMERCADOS

Enteros y Filetes	Unidad de Medida	Precio Promedio
Pargo Rojo Entero 0-1/2	Libra	220,00
Pargo Rojo Entero ½ - 1	Libra	182,75
Pargo Rojo Entero	Paquete de 2 lb	235,00
Filete de Corvina	Paquete de 1.5 lb	640,00
Filete de Tilapia	Libra	188,77
Filete de Basa	Libra	118,00
Filete de Basa	Paquete de 3 lb	290,00
Filete de Pargo C/Piel	Libra	265,20
Filete de Mero	Libra	315,00
Filete de Dorado	Paquete de 1.5 lb	330,00
Filete de Robalo	Paquete de 1.5 lb	595,00
Filete de Salmon C/Piel	Libra	384,00
Medallones de Atún	Libra	248,00
Medallones de Robalo	Libra	205,00



Camarones y Valor Agregado	Unidad de Medida	Precio Promedio
Camaron C/Cascara 21-25	Libra	445,05
Camaron Pelado 31-35	Libra	537,25
Camaron 31-35 C/Cascara	Libra	415,00
Camaron Pre-Cocido 31-35	Libra	345,00
Camaron Pre-Cocido 41-50	Libra	472,00
Camaron Jumbo	Libra	665,25
Camaron U-10	Libra	692,95
Camaron U-15	Libra	665,55
Camaron C/ Cascara 16-20	Libra	579,60
Jaiba Entera	Libra	113,00
Mariscada	Bandeja de 1 lb	131,00
Mariscada	Bandeja de 1.5 lb	209,00
Sopa Marinera	Libra	95,00
Tortas de Pescado	Libra	125,29
Anillos de Calamar	Libra	425,00
Almejas Enteras 40-60	Libra	215,00
Almejas Pre-cocidaas 17-22	Libra	213,25
Lascas de Mero para Carpaccio	Libra	425, 12
Pulpo Entero	Paquete de 1.5 lb	690,00

RECETA DE LA SEMANA

PULPO EN TEMPURA

Ingredientes:

- 12 tentáculos de pulpo cocidos
- 4 cucharadas de agua helada
- 2 tazas de harina
- ½ taza de cerveza
- sal
- aceite de oliva extra virgen
- mayonesa
- salsa rosada

Preparación:

1. Mezclar con un batidor de mano, la harina, el agua helada, una pizca de sal y la cerveza, hasta que la mezcla quede homogénea
 2. Calentar aceite en una sartén honda o en una cazuela.
 3. introducir los tentáculos del pulpo en la mezcla anterior, y freírlos en el aceite caliente hasta que se doren, colocándolas en papel de cocina para escurrir el aceite.
- Servir con mayonesa y salsa rosada



N P R E S C A

¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!