

Lista de Precios de Productos Pesqueros

en los mercados nicaragüenses

semana del 16 al 22 de febrero del 2026

DESCRIPCION DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS

Nombre Común:
Mahogany snapper



Nombre científico: Lutjanus mahogoni

Litoral: Caribe

Talla mínima de captura: 25 cm

Características:

Cuerpo oblongo, comprimido, ojo grande; boca relativamente grande, mandíbula superior moderadamente protráctil, preopérculo aserrado, con una proyección inferior prominente bien aserrada; dorsal continua, frecuentemente con una ligera escotadura detrás de la parte espinosa, final de las aletas dorsal y anal corto y romo; borde de la cola ligeramente ahorquillado; 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 flancos superiores oliva a gris, con tintes bronceados, a veces con barras pálidas; rojizo a cobrizo debajo; con un lunar oscuro en la línea lateral debajo de las espinas dorsales.

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 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	130,00		120,00		120,00	Iván Montenegro									
Pargo ¾	Libra	165,00	140,00	165,00	95,00	95,00	Mayoreo	112,50	115,00	180,00				60,00		
Pargo Yellow Tail	Libra															90,00
Macarela	Libra	110,00		90,00	90,00	90,00	Mayoreo / Iván Montenegro	58,33	50,00					30,00		
Bagre	Libra	90,00			70,00	70,00	Mayoreo / I Montenegro	48,33	40,00					40,00		40,00
Ruco	Libra	100,00	110,00	100,00	92,50	92,50	Mayoreo	66,25	50,00	80,00						
Corvina	Libra		100,00	97,50		97,50	Iván Montenegro	68,33	85,00					60,00		
Robalo	Libra				90,00	90,00	Mayoreo	82,50	100,00					80,00		90,00
Palometa	Libra							45,00	45,00							
Roncador	Libra													35,00		
Jurel	Libra	75,00		70,00		70,00	Iván Montenegro	37,50	50,00	50,00				40,00		40,00
Cabrilla	Libra		80,00	85,00		80,00	Roberto Huembes									
Atún	Libra							50,00		60,00						
King Fish	Libra															70,00
Mandarina	Libra	95,00				95,00	Israel Lewites									
Lisa	Libra								45,00							
AGUA DULCE																
Tilapia	Libra		70,00	80,00	80,00	70,00	Roberto Huembes	40,00			40,00	40,00	40,00	40,00	35,00	60,00
Guapote Lagunero	Libra		70,00	87,50	80,00	70,00	Roberto Huembes				170,00				50,00	
Guapote Tigre	Libra										60,00	50,00	45,00	45,00		
Mojarra Blanca	Libra		60,00	70,00	70,00	60,00	Roberto Huembes				30,00	30,00	30,00	20,00		40,00
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				

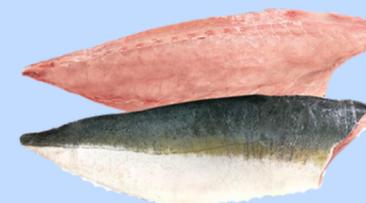
TIPOS DE ESPECIES DE FILETES DE PESCADO



Nombre Común:
Corvina



Nombre Común:
Lengudo



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

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 mínimo	Mercado de precio mínimo				San Carlos	San Miguelito	Morrito			
MARINOS																
Camarón 16-20	Libra	300,00				300,00	I Lewites									
Camarón 21-25	Libra		280,00		360,00	280,00	Roberto H									
Camarón 41-50	Libra	190,00	180,00	200,00	200,00	180,00	Roberto H									
Camarón 26-30	Libra	260,00		240,00	320,00	240,00	Iván Montenegro									
Langosta entera	Libra	365,00		230,00		230,00	Iván Montenegro	242,50								
Cola de langosta	Libra			400,00	380,00	380,00	Mayoreo	400,00		650,00						400,00
Carne de Cabeza	Libra															150,00
AGUA DULCE																
Camarón de rio																
CULTIVO																
Camarón entero	Libra							123,33								140,00
Camarón cola	Libra							147,50								
Camarón talla 41-50	Libra								165,00							
Camarón talla 31-35	Libra								200,00							
Camarón talla 26-30	Libra								30,00	230,00						
Camarón talla 21-25	Libra									250,00						

PRECIOS DE SUPERMERCADOS

Productos	Unidad de Medida	Precio Promedio
MARINOS		
Filete de Corvina	Libra	319,50
Filete de Salmon	Libra	384,00
Filete de Tilapia	Libra	219,50
Filete de Robalo	Libra	544,03
Tenaza de Cangrejo	Libra	640,00
Pulpo Cocido	Libra	585,00
Camarón Pelado 31-35	Libra	472,91
Camarón Precocido 41-50	Libra	544,03
Almejas Precocidas 17/22	Libra	198,00
Filete de Pargo con Piel	Libra	293,50
Filete de Pargo Sin Piel	Libra	256,50
Atún	Libra	550,00
Mejillones Negro	Libra	175,00
Carne de Cangrejo	Libra	153,00
Pargo Rojo ½	Libra	175,49
Pulpo Tierno	Libra	685,00
Anillos de Calamar	Libra	425,00
Sopa Marinera	Libra	110,24

RECETA DE LA SEMANA

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA

Ingredientes:

- 4 filetes de pescado de 4 onz aproximadamente (4 personas)
- 2 limones
- Ajo en polvo
- Pimienta negra molida
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

1. Calentar unas gotitas de aceite en la plancha o un sartén a fuego medio-alto.
2. Secar los filetes con papel absorbente de cocina y salpimentarlos al gusto.
3. Espolvorear los filetes con ajo en polvo y perejil picado.
4. Con el aceite ya caliente, cocinar los filetes en la plancha o en la sartén durante dos minutos por cada lado.
5. Retirar del fuego y servir con una mezcla de aceite de oliva, perejil picado y limón.



N P R E S C A

¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!