



# *Lista de Precios de Productos Pesqueros*

*en los mercados nicaragüenses*

*semana del 19 al 25 de enero del 2026*



## DESCRIPCION DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS

Nombre Común:  
**Yellow fin grouper**



**Nombre científico:** *Mycteroperca venenosa*

**Litoral:** Caribe

**Talla mínima de captura:** 45 cm

### Características:

Cuerpo alargado, robusto, comprimido, hocico mucho más largo que el ojo; mandíbula inferior proyectante; extremo posterior del maxilar expuesto con la boca cerrada, preopérculo aserrado en la redondeada esquina inferior, en juveniles las escamas de los costados son ásperas. Adultos: cabeza y cuerpo densamente cubiertos con lunares rojo-marrón a marrón oscuro, a veces con una red de líneas pálidas delineando manchas irregulares y alargadas oscuras (marrón a rojizo), en la parte superior del cuerpo, y líneas ondulantes en los flancos; base pectoral con lunares oscuros irregulares, el 1/3 exterior abruptamente amarillo; las partes exteriores de la dorsal blanda, anal blanda y caudal, oscuros.

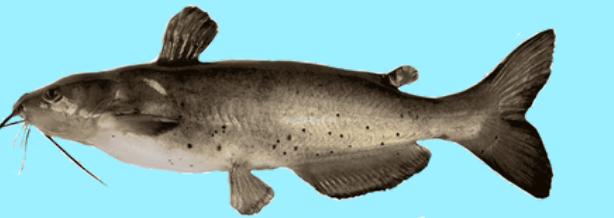
## TIPOS DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS



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**

# 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				
<strong>MARINOS</strong>																	
Pargo ½	Libra	100,00	90,00	90,00		90,00	I Montenegro/ R Huembes									60,00	
Pargo ¾	Libra	150,00	150,00	160,00	90,00	90,00	Mayoreo	117,50	100,00	155,00						70,00	
Pargo Yellow Tail	Libra																7,00
Macarela	Libra	120,00	95,00	95,00	90,00	90,00	Mayoreo	58,33	50,00	73,33							
Bagre	Libra	100,00		70,00	65,00	65,00	Mayoreo	48,33	37,50								40,00
Ruco	Libra	120,00	96,66	96,66	90,00	90,00	Mayoreo	66,25	45,00	115,00							
Corvina	Libra	120,00		100,00		100,00	I Montenegro	68,33	80,00							70,00	7,00
Robalo	Libra			100,00	80,00	80,00	Mayoreo	67,50	90,00		70,00					70,00	8,00
Palometa	Libra							40,00	45,00							50,00	4,00
Roncador	Libra										50,00						40,00
Jurel	Libra	70,00		80,00		70,00	I Lewites	36,25	45,00	57,50						50,00	4,00
Atún	Libra							41,67									
Lisa	Libra							47,50	47,50							30,00	2,00
<strong>AGUA DULCE</strong>																	
Tilapia	Libra		70,00	75,00	70,00	70,00	Mayoreo	40,00			40,00	40,00	40,00	40,00		40,00	50,00
Guapote Lagunero	Libra		90,00	90,00		90,00	I Montenegro/ R Huembes				170,00						100,00
Guapote Tigre	Libra										60,00	50,00	45,00	45,00			
Mojarra Blanca	Libra		60,00	70,00		60,00	R Huembes			40,00	30,00	30,00	30,00	20,00			4,00
Mojarra amarilla	Libra										20,00	20,00	18,00				
Sabalete	Libra									35,00	35,00	32,00	30,00				
Bagre										20,00	25,00						



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional  
*El Pueblo, Presidente!*



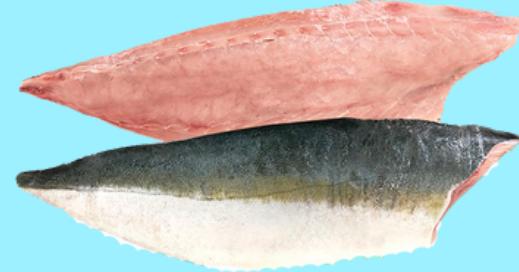
## TIPOS DE ESPECIES DE FILETES DE PESCA



Nombre Común:  
**Corvina**



Nombre Común:  
**Lenguado**



Nombre Común:  
**Jurel**



Nombre Común:  
**Tiburón**



Nombre Común:  
**Robalo**



Nombre Común:  
**Tilapia**



Nombre Común:  
**Raya**



Nombre Común:  
**Anguila**



Nombre Común:  
**Bagre**



Nombre Común:  
**Pargo**



Nombre Común:  
**Mero**



Nombre Común:  
**Atún**

# 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 minimo	Mercado de precio minimo				
<strong>MARINOS</strong>											
Corvina	Libra			120,00	105,00	105,00	Mayoreo		115,00		
Tiburon	Libra	140,00	105,00	100,00	105,00	100,00	Iván Montenegro	106,67			
Raya	Libra			80,00	75,00	75,00	Mayoreo	68,33	50,00	60,00	
Bagre	Libra								90,00		
Pargo	Libra	150,00	120,00		117,50	117,50	Mayoreo				
Lenguado	Libra	140,00	120,00	140,00		120,00	R Huembes				
Robalo	Libra			120,00	240,00	120,00	Iván Montenegro		135,00		
Anguila	Libra			115,00		115,00	Iván Montenegro	35,00			
Atun	Libra			100,00		100,00	Iván Montenegro				
Marlin	Libra										
Barracuda	Libra								110,00		
Dorado	Libra									230,00	
King Fish	Libra										
<strong>AGUA DULCE</strong>											
Mojarra	Libra										120,00
Tilapia	Libra			130,00		130,00	Iván Montenegro				180,00
<strong>CULTIVO</strong>											
Tilapia	Libra				130,00	130,00	Mayoreo				



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional  
*El Pueblo, Presidente!*



**Variedad de  
tallas Camarones**



Nombre Común:  
**Langosta Entera  
del Pacifico**



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



Nombre Común:  
**Jaiba**



Nombre Común:  
**Punche**

## OTROS MARISCOS



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**



# 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				San Carlos	San Miguelito	Morrito				
<strong>MARINOS</strong>																	
Camarón U - 12	Libra				500,00	500,00	Mayoreo										
Camarón U - 15	Libra																
Camarón 16-20	Libra	350,00	250,00	350,00	380,00	250,00	R Huembes									200,00	
Camarón 21-25	Libra	320,00		250,00		250,00	Iván Montenegro				340,00						
Camarón 41-50	Libra	200,00	180,00	200,00	200,00	180,00	R Huembes										
Camarón 31-35	Libra			240,00	250,00	240,00	Mayoreo										
Camarón 26-30	Libra	290,00			320,00	290,00	I Lewites									150,00	
Langosta entera	Libra	360,00		280,00		280,00	Iván Montenegro	242,50									
Cola de langosta	Libra			390,00	440,00	390,00	Iván Montenegro	450,00									
Carne de cabeza	Libra																90,00
<strong>AGUA DULCE</strong>																	
Camarón de río																	
<strong>CULTIVO</strong>																	
Camarón entero	Libra							113,33									
Camarón cola	Libra							147,50									80,00
Camarón talla 31-35	Libra								175,00								
Camarón talla 41-50	Libra								150,00								
Camarón talla 26-30	Libra								240,00	250,00							

# OS DE OTROS MARISCOS

## PRECIOS DE SUPERMERCADOS

Productos	Unidad de Medida	Precio Promedio
<b>MARINOS</b>		
Filete de Corvina	Libra	319,50
<b>Filete de Salmon</b>	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

# CAMARONES EMPANIZADOS CON COCO

### Ingredientes:

2 libras de camarones frescos  
1 huevo  
1 taza de coco fresco rallado  
2 cucharadas soperas de maicena o almidón de yuca  
1 cucharada de paprika molida  
1 cucharadita de pimienta negra  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de ajo molido  
aceite de oliva

### Preparación:

1. Limpiar los camarones y quitar la vena negra que tiene encima, sazonarlos con pimienta, sal y ajo molido al gusto.
2. En un bol batir el huevo y reservar.
3. Mezclar el coco rallado, la maicena y la paprika
4. Pasar los camarones por el huevo y luego en la mezcla de coco, presionando el rebozado ligeramente para que se pegue bien.
5. Colocar los camarones rebozados con coco en una bandeja de horno forrada con papel vegetal.
6. Una vez estén todos rebozados, rociarlos por encima con un hilo fino de aceite de oliva para ayudar a lograr una textura crujiente.
7. Precalienta el horno a 200 °C y hornearlos de 10-15 minutos o hasta que estén dorados.





#2026 VIVA SANDINO! *¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!*