

Lista de Precios de Productos Pesqueros

Mercados Nicaragüenses

Semana del 26 de octubre al 01 de Noviembre del 2026

DESCRIPCION DE ESPECIES DE PESCADOS Y MARISCOS

Nombre Común:

Pargo roquero, lámina

Nombre científico: *Hoplopagrus guentherii*

Litoral: Océano Pacífico

Talla mínima de captura: 25 cm

Características: Cuerpo profundo y comprimido; perfil anterior de la cabeza ligeramente inclinado y algo convexo; hocico prominente; tubular de la fosa nasal anterior; fosa nasal posterior incrustada en un surco profundo; preopérculo profundamente muescado; serie de escamas dorsales paralelas a la línea lateral; dorso marrón verdoso; vientre rosado; flancos con 8 barras verticales de color azul pardusco. Muesca y protuberancia postopercular fuertes; fosa nasal anterior larga y tubular. El color es verdoso con una serie de unas ocho barras en los lados.



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 Lewites	Roberto	Iván Montenegro	Mayoreo				San Carlos	San Miguelito	Morrito			
MARINOS														
Pargo 0 1/2	Libra	100 a 130		100 a 120	95,00									
Pargo ¾	Libra	150 a 160	140,00	155 a 160	90 a 125	100 a 120	90 a 180							
Pargo 1-2	Libra				150,00									
Pargo Yellow Tail	Libra			100,00	90,00								80,00	
Macarela	Libra	110 a 120	90,00	90,00	95 a 100	55 a 60	40 a 60							60,00
Bagre	Libra				80,00	45 a 50	40 a 45						50,00	
Ruco	Libra	110 a 120	140,00	120,00	90 a 120	60 a 70	40 a 60							
Corvina	Libra	120,00		100,00		65 a 70	80 a 150						70,00	70,00
Robalo	Libra		100,00	100	95,00	65 a 70	80 a 150						90,00	
Lenguado	Libra					45 a 50								
Palometa	Libra					30 a 50	40 a 50							
Jurel	Libra	60,00			80,00	30 a 40	40 a 60						50,00	
Guinea	Libra					40 a 45								
King Fish	Libra												70,00	
Mero	Libra						60 a 100							
Lisa	Libra				80,00	45 a 50	40 a 50							50,00
Tilapia	Libra		80,00	85 a 90		40,00			40,00	40,00		40,00		15,00
Guapote tigre	Libra			100 a 120	70				45,00					12,00
Guapote lagunero	Libra								180 a 200					
Mojarra Blanca	Libra		70,00	60,00					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				70,00	
Bagre	Libra								20,00	25,00				
Guabina	Libra								20,00					
Sabalete	Libra								37,00	35,00	32,00	30,00		

TIPOS DE ESPECIES DE FILETES DE PESCADO



Nombre Común:
Corvina

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				San Carlos
MARINOS									
Corvina	Libra	140,00	130	120 a 125	105 a 120		100 a 190		
Tiburon	Libra	130 a 150	110 a 130	120,00	100 a 130	100 a 120			
Raya	Libra			85 a 90	75 a 85	65 a 70	60 a 80		
Pargo	Libra		130,00	120,00	120 a 140				
Bagre	Libra		130,00	120,00	130,00		80 a 120		
Robalo	Libra						120 a 180		
Barracuda	Libra						100 a 120		
Anguila	Libra	160,00				35,00			
Atún	Libra				120,00				
Jurel	Libra						50,00		
AGUA DULCE									
Mojarra	Libra								120,00
Tilapia	Libra			120,00	130,00				180,00

OTROS MARISCOS



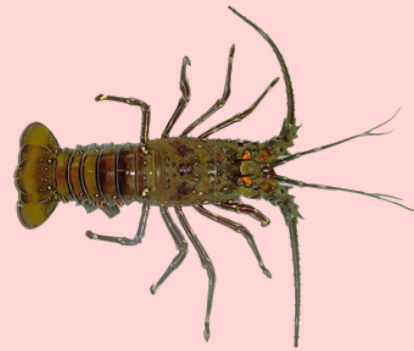
Variedad de
tallas Camarones



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



WWW.INPESCA.GOB.NI

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					
MARINOS										
Camarón 16-20	Libra	380,00		300,00	380,00					
Camarón 21-25	Libra	350,00			320,00					
Camarón 26-30	Libra	300,00								
Camarón 31-35	Libra		200,00	240,00						
Camarón 36-40	Libra			230,00						
Camarón 41-50	Libra		180 a 200	180,00	180 a 200					
Camarón 51-60	Libra		170,00							
Camarón 61-70	Libra			150 a 160						
Camarón cola	Libra				100,00					150,00
Camarón entero	Libra								175,00	
Langosta del Pacífico entera	Libra	320,00				240 a 250				
Langosta de Pacífico cola	Libra					350,00				
Cola de langosta del Caribe	Libra			340,00	420,00				280,00	
Carne de langosta	Libra				180,00					
CULTIVO										
Camarón 26-30	Libra						250 a 350			
Camarón 31-35	Libra						150 a 250			
Camarón 41-50	Libra						150 a 180			
Camarón entero	Libra					150 a 200				
Camarón cola	Libra					140 a 150				

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					
MARINOS										
Jaiba	Libra	70 a 80	70 a 90	70 a 75	60 a 75	70 a 80	60 a 75		50,00	30,00
Punche	Ración	60,00	60 a 80	70 a 75		35 a 40				
Conchas negras	Docena	60,00		60,00		40 a 45				
Cabeza de pescado	Libra	50 a 60	40 a 70	40 a 60	50,00					
Champainanos	Docena					40 a 50				
Pulpo	Libra			340,00	320,00					
King crab	Libra	250,00			160 a 280					
Caracol	Libra				160,00				260,00	
Ostiones	Bolsita								25,00	
VALOR AGREGADO										
Chacalín seco	Libra	180 a 200	180 a 200	150 a 170	200,00					
Torta de pescado	Libra				80 a 100					
Tortas de camarón	Libra				120					
Aletas de robalo	Libra				65,00					
Mariscada	Libra				100,00					
Anillos de calamar	Libra		120,00							
Dedos de pescado	Libra				100,00					
Ceviche	Libra				150,00					

PRECIOS DE SUPERMERCADOS

Enteros y Filetes	Unidad de Medida	Precio Promedio
Pargo Rojo 0-1/2	Libra	270,12
Pargo Rojo 1/2-1	Libra	185,16
Pargo Rojo	Paquete de 2Lb	350,00
Filete de Pargo Rojo	Libra	210,00
Filete de Pargo	Paquete de 2 Lb	348,00
Fillete de Corvina	Paquete de 1 lb	415,00
Filete de Corvina	Paquete de 2Lb	619,12
Filete de Tilapia	Libra	193,16
Filete de Tilapia	Paquete de 2 lb	261,00
Filete de Basa	Libra	110,00
Filete de Basa	Paquete de 3 Lb	290,00
Filete de Pargo C/Piel	Libra	305,00
Fillete de Mero	Libra	315,00
Filete de Mero	Paquete de 2 Lb	405,00
Filete de Dorado empanizado	Paquete de 1 lb	248,00
Filete de Robalo	Paquete de 1.5 lb	595,00
Filete de Salmon C/Piel	Libra	432,00
Medallones de Atún	Libra	265,00



Camarones y Valor Agregado	Unidad de Medida	Precio Promedio
Camarón 31-35 Pelado	Libra	556,75
Camarón Pre-cocido 31-35	Libra	365,00
Camarón Pre-Cocido 41-50	Libra	544,25
Camarón Pelado 41-50	Libra	390,00
Camarón Jumbo	Libra	700,25
Camarón U-15	Libra	739,50
Camarón U-10	Libra	7.695,00
Camarón 16-20	Libra	644,00
Camarón 21-25	Libra	4.945,00
Camarón 26-30 C/Cascara	Libra	350,00
Cola de Langosta	Libra	525,00
Mariscada	Bandeja de 1 lb	156,00
Mariscada	Bandeja de 1.5 lb	232,00
Sopa Marinera	Bandeja de 1lb	92,00
Sopa Marinera	Bandeja de 1,5lb	105,00
Tortas de Pescado	Libra	128,50
Tortas de Camarón	Libra	230,00
Anillos de Calamar	Libra	321,00
Almejas Pre-cocidaas 17-22	Libra	207,50
Almeja entera 40-60	Bandeja	215,00
Jaiba	Libra	130,00
Pulpo Entero	Paquete de 1,5 lb	690,00
Lascas de Mero para Carpaccio	Libra	472,75

RECETA DE LA SEMANA

LANGOSTA AL CARBÓN

Ingredientes:

- 2 langosta medianas
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharaditas de aceite de oliva extra virgen
- 10 dientes de ajo
- romero seco al gusto
- pimienta negra al gusto
- sal al gusto

Preparación:

1. Abrir las langostas por la mitad y retirar la tripa del centro
2. Para el aderezo: En un bol colocar la mantequilla, el aceite de oliva extra virgen y el romero, majar el ajo con la sal e integrar.
3. Untar las langostas con una parte del aderezo y reservar la otra parte.
4. Colocar las langostas directamente sobre el carbón con la parte abierta para arriba. Untando con aderezo de vez en cuando. Dejar en el fuego por unos 20 minutos, revisando que no se quemen.
5. Cuando estén listas, sacar la carne del caparazón con cuidado para que no se quiebre ya que se utilizará para rellenarlo, cortar la carne en trozos y mezclar con el aderezo reservado.
6. Rellenar nuevamente el caparazón



NPESCA