



Lista de Precios de Productos Pesqueros

en los mercados nicaragüenses

semana del 09 al 15 de junio del 2025



Foto: Protagonistas del municipio de
Altagracia en taller de Inocuidad,
Calidad y Valor Agregado de
productos pesqueros.



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

DESCRIPCION DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS

Nombre Común:

Cabrilla venada

Nombre científico: *Epinephelus labriformis*

Litoral: Océano Pacífico

Talla mínima de captura: 35 cm



Características: Se distinguen por las siguientes características: verde oliva a marrón rojizo con manchas irregulares dispersas de color blanco y marrón; triángulo blanco en el margen de las membranas interespinosas de la aleta dorsal y etiqueta blanca brillante en la punta de cada espina; juveniles con manchas negras en la parte superior de la cabeza y aletas medianas rojizas distalmente con borde blanco; el interior de la boca está rojo; área interorbital plana; preopérculo redondeado, subopérculo e interopérculo lisos; borde superior del opérculo ligeramente convexo; fosas nasales anteriores y posteriores subiguales.

Tamaño: Crece hasta unos 60 cm.

[illegible]

TIPOS DE ESPECIES DE FILETES DE PESCADO



Nombre Común:
Corvina



Nombre Común:
Tiburón



Nombre Común:
Raya



Nombre Común:
Bagre



Nombre Común:
Pargo



Nombre Común:
Lengudo



Nombre Común:
Robalo



Nombre Común:
Anguila



Nombre Común:
Atún



Nombre Común:
Mero



Nombre Común:
Jurel



Nombre Común:
Tilapia

[illegible]

OTROS MARISCOS



**Variedad de
tallas Camarones**



**Langosta entera
del Pacifico**



Nombre Común:
Jaiba



Nombre Común:
Punche



Nombre Común
Mariscada



Nombre Común
Torta de Pescado



Nombre Común
Dedos de Pescado



Nombre Común:
Championano



Nombre Común:
Chacalín Seco



Nombre Común:
Cabeza de pescado



Nombre Común:
Pulpo

[illegible]

PRECIOS DE OTROS MARISCOS

Productos	Unidad de Medida	Mercados Managua						León	Chinandega	Rivas	San Carlos	Bilwi	Bluefields
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio mínimo	Mercado de precio mínimo						
MARINOS:													
Jaiba	Libra	C\$ 70.00	C\$ 60.00	C\$ 70.00	C\$ 45.00	C\$ 45.00	Mayoreo	C\$ 120.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00			C\$ 50.00
Conchas negras	Docena												
Punche	Ración	C\$ 40.00	C\$ 60.00	C\$ 50.00		C\$ 40.00	Israel L	C\$ 50.00					
Cabeza de pescado	Libra	C\$ 60.00	C\$ 70.00	C\$ 60.00	C\$ 40.00	C\$ 40.00	Mayoreo		C\$ 25.00				
Champainanos	Docena							C\$ 60.00					
King Crab	Libra				C\$ 90.00	C\$ 90.00	Mayoreo						
Caracol	Libra												
Almejas	Libra												
Calamar	Libra												
Cangrejo	Libra									C\$ 150.00			
Ostiones	Libra												
Pulpo	Libra									C\$ 420.00			
AGUA DULCE:													
CULTIVO:													
VALOR AGREGADO:													
Chacalín seco	Libra	C\$ 260.00	C\$ 200.00	C\$ 200.00	C\$ 190.00	C\$ 190.00	Mayoreo					C\$ 200.00	
Pescado seco	Libra	C\$ 250.00	C\$ 250.00	C\$ 300.00		C\$ 250.00	Roberto H	C\$ 250.00	C\$ 350.00				
Gaspar seco	Libra												
Mojarra seca	Docena												
Sabalete seco	Docena												
Guabina seca	Docena												
Sardina seca	Bolsita												
Mariscada	Bandeja					C\$ 100.00	Mayoreo						
Torta de pescado	Libra	C\$ 90.00			C\$ 100.00	C\$ 90.00	Israel L						
Deditos de pescado	Libra				C\$ 80.00	C\$.00	Mayoreo						
Aletas de robalo	Libra				C\$ 60.00	C\$ 60.00	Mayoreo						



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



#2025
AVANZANDO EN
LA REVOLUCIÓN!



PRECIOS DE SUPERMERCADOS

Supermercados de Managua				
Productos	Unidad de Medida	Precio Mínimo	Precio Máximo	Precio Promedio
MARINOS:				
Pargo 3/4	Libra	C\$ 110.00	C\$ 190.00	C\$ 150.00
Torta de pescado	Libra	C\$ 105.00	C\$ 115.00	C\$ 110.00
Filete de pargo	Libra	C\$ 285.00	C\$ 293.00	C\$ 289.00
Filete de tilapia	Libra	C\$ 180.00	C\$ 197.00	C\$ 188.50
Medallón de robalo	Libra		C\$ 190.00	C\$ 190.00
Sopa marinera	Libra	C\$ 105.00	C\$ 110.24	C\$ 107.62
Camaron 31-35	Libra	C\$ 436.00	C\$ 525.00	C\$ 480.50
Camaron 41-50	Libra	C\$ 337.00	C\$ 337.00	C\$ 337.00
Calamar	Libra			
Filete de corvina	Libra	C\$ 89.00	C\$ 212.50	C\$ 150.75
Filete de salmon	Libra	C\$ 384.00	C\$ 535.50	C\$ 459.75
Cubos para ceviche	Libra	C\$ 220.00		C\$ 220.00
Aros de calamar	Libra	C\$ 425.00		C\$ 425.00
Mariscada	Libra	C\$ 201.00	C\$ 270.00	C\$ 235.50
Medallon de atún	Libra	C\$ 267.00		C\$ 267.00
Salmón ahumado	Libra	C\$ 384.00		C\$ 384.00
Filete de tilapia	Libra	C\$ 180.00	C\$ 197.50	C\$ 188.75
Carne de cangrejo	Libra	C\$ 170.00		C\$ 170.00
Lasca de mero	Libra	C\$ 369.64		C\$ 369.64
Camaron U- 15	Libra	C\$ 661.00	C\$ 739.50	C\$ 700.25
Filete de mero	Libra	C\$ 230.00	C\$ 289.00	C\$ 259.50
Atún	Libra		C\$ 598.50	C\$ 598.50

RECETA DE LA SEMANA

MILANESITAS DE PESCADO

Ingredientes: (4 personas)

°2 libras de filetes de pescado

- 1 limón
- 4 cucharadas de harina
- 2 huevos batidos
- 150 gr de pan rallado
- sal y pimienta al gusto
- aceite para freír

Preparación

1. Lavar bien los filetes y secarlos con una toalla de papel.
2. Rociar el jugo de medio limón sobre el pescado.
3. Poner en 3 recipientes hondos, la harina, huevos batidos y pan rallado.
4. Secar los filetes nuevamente y salpimentar al gusto.
5. Pasar los filetes primero por harina, retirando el excedente, luego por el huevo batido y por último por pan rallado, presionando con cuidado para que se adhiera el pan rallado.
6. Freír las milanesas, durante 2 a 3 minutos de cada lado.
7. Servir con gajitos de limón.





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



#2025
AVANZANDO EN
LA REVOLUCIÓN!



¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!



WWW.INPESCA.GOB.NI