



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



Lista de Precios de Productos Pesqueros

en los mercados nicaragüenses

*Semana del 14 al 20 de julio
del 2025*

Foto: Protagonistas del mercado
Israel Lewites.

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:

Ruco

Nombre científico: Pomadasys panamensis

Litoral: Océano Pacífico

Talla mínima de captura: 25 cm

Características:

Cuerpo ovalo alargado, fuertemente comprimido; perfil frontal convexo; boca alcanza abajo el borde anterior de la pupila, adentro no es rojo; labios delgados; mentón con 2 poros al frente y 2 dentro de un hueco atrás, preopérculo finamente aserrado; segunda espina anal delgada, aletas pectorales muy largas, alcanzan el nivel de la aleta anal; partes blandas de las aletas dorsal y anal sin escamas; 7 filas oblicuas de escamas entre la línea lateral y el origen de la dorsal. Plateado con una mancha negruzca prominente detrás del borde superior del opérculo; aletas amarillentas.



[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:
Lenguado



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**



Nombre Común:
**Langosta Entera
del Pacifico**



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



Nombre Común:
Jaiba



Nombre Común:
Punche



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

[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\$ 60.00	Iván Montenegro	C\$ 120.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00			C\$ 50.00
Conchas negras	Docena												
Punche	Ración	C\$ 50.00	C\$ 50.00	C\$ 70.00		C\$ 50.00	Roberto H	C\$ 150.00					
Cabeza de pescado	Libra	C\$ 60.00	C\$ 60.00		C\$ 40.00	C\$ 40.00	Mayoreo		C\$ 25.00				
Champainanos	Docena							C\$ 60.00					
King Crab	Libra												C\$ 120.00
Caracol	Libra												
Almejas	Libra												
Calamar	Libra												
Cangrejo	Libra									C\$ 140.00			
Ostiones	Libra			C\$ 50.00		C\$ 50.00	Iván Montenegro						
Pulpo	Libra			C\$ 400.00		C\$ 400.00	Iván Montenegro			C\$ 420.00			
AGUA DULCE:													
CULTIVO:													
VALOR AGREGADO:													
Chacalín seco	Libra	C\$ 130.00	C\$ 250.00	C\$ 160.00	C\$ 140.00	C\$ 130.00	Israel L						
Pescado seco	Libra								C\$ 200.00				
Gaspar seco	Libra												
Mojarra seca	Docena												
Sabalete seco	Docena												
Guabina seca	Docena												
Sardina seca	Bolsita												
Mariscada	Bandeja												
Torta de pescado	Libra				C\$ 100.00	C\$ 100.00	Mayoreo						
Deditos de pescado	Libra												
Aletas de robalo	Libra				C\$ 60.00	C\$ 60.00	Mayoreo						



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



PRECIOS DE SUPERMERCADOS

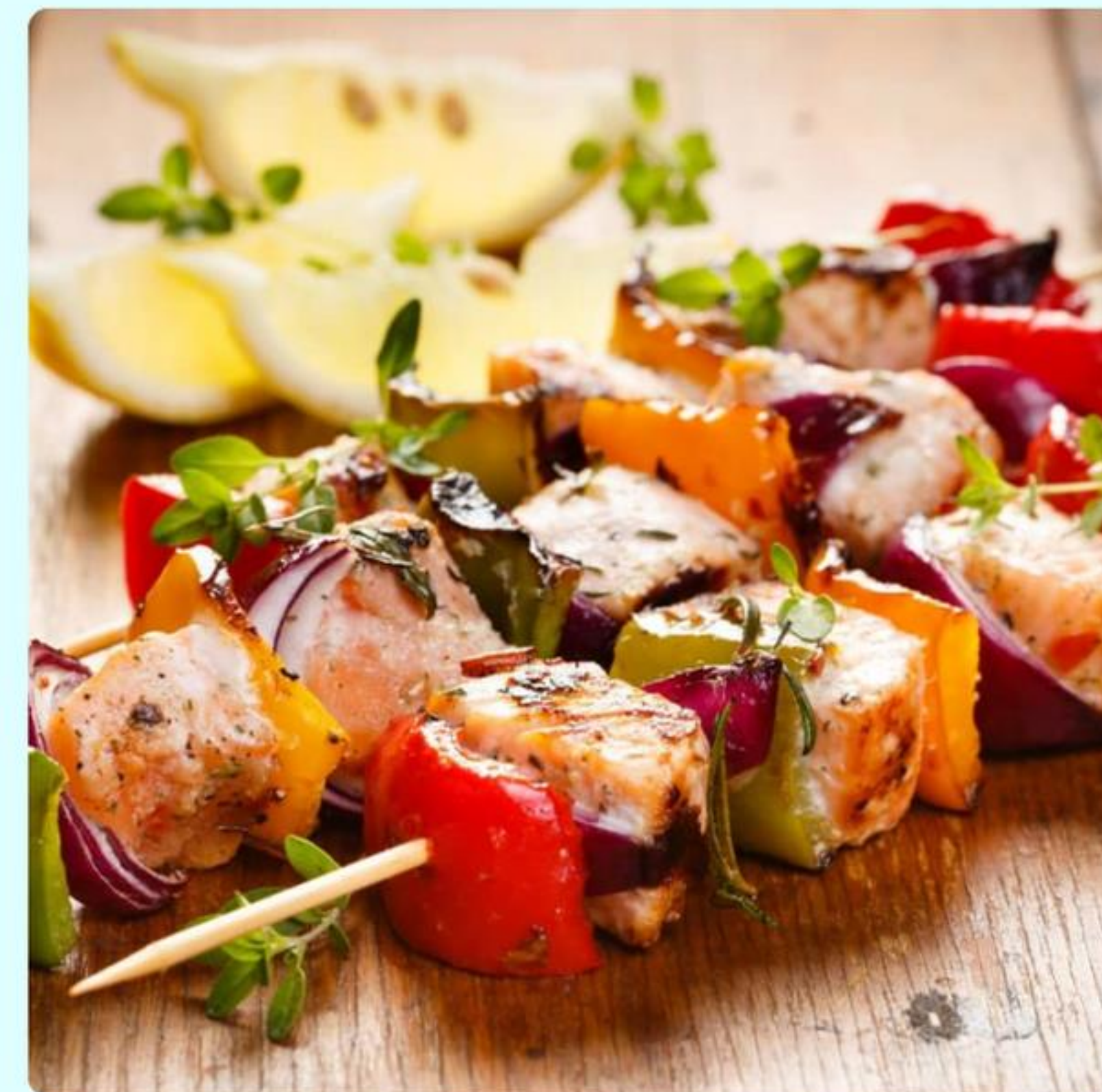
Supermercados de Managua				
Productos	Unidad de Medida	Precio Mínimo	Precio Máximo	Precio Promedio
MARINOS:				
Pargo 3/4	Libra	C\$ 115.00	C\$ 244.50.	C\$ 179.75
Macarela	Libra	C\$ 96.00	C\$ 96.00	C\$ 96.00
Filete de Corvina	Libra	C\$ 490.00	C\$ 490.00	C\$ 490.00
Filete de Pargo	Libra	C\$ 187.62	C\$ 187.62	C\$ 187.62
Filete de Robalo	Libra	C\$ 544.03	C\$ 544.03	C\$ 544.03
Filete de Tilapia	Libra	C\$ 107.30	C\$ 175.00	C\$ 141.15
Filete de Salmon	Libra	C\$ 384.00	C\$ 384.00	C\$ 384.00
Filete de Dorado	Libra	C\$ 235.00	C\$ 235.00	C\$ 235.00
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
Camarón U 10	Libra	C\$ 769.95	C\$ 769.95	C\$ 769.95
Camarón 41-50	Libra	C\$ 244.46	C\$ 244.46	C\$ 244.46
Camarón 31-35	Libra	C\$ 650.19	C\$ 650.19	C\$ 650.19
Camarón 21-25	Libra	C\$ 213.60	C\$ 213.60	C\$ 213.60
Camarón 16.20	Libra	C\$ 450.00	C\$ 450.00	C\$ 450.00
Almejas 40-60	Libra	C\$ 215.00	C\$ 215.00	C\$ 215.00
Cubos para Ceviches	Libra	C\$ 318.50	C\$ 318.50	C\$ 318.50
Sopa Marinera	Libra	C\$ 81.00	C\$ 110.24	C\$ 95.62
Torta de Pescado	Libra	C\$ 100.58	C\$ 113.00	C\$ 106.79
Cabeza de Pescado	Libra	C\$ 95.00	C\$ 95.00	C\$ 95.00
Mariscada	Libra	C\$ 136.50	C\$ 136.50	C\$ 136.50
Camarón Jumbo	Libra	C\$ 450.00	C\$ 450.00	C\$ 450.00

RECETA DE LA SEMANA

BROCHETA DE PESCADO CON CHILTOMA Y TOMATE

Ingredientes: (4 personas)

- 1 libra de filete de pescado.
- 2 chiltomas rojas.
- 2 chiltomas verdes
- 2 tomates
- 1 cebolla
- Jugo de ½ limón
- aceite de oliva
- Pimienta y sal al gusto.
- Palillos para brochetas



Preparación

1. Cortar el pescado en cuadrados medianos.
2. Agregar el jugo de limón y aceite de oliva
3. Salpimentar al gusto y dejar marinando por una hora aproximadamente.
4. Lavar las chiltomas y cortarlas en cuadrados. Pelar la cebolla y la cortamos en trozos.
5. Lavar los tomates y partarlos por la mitad.
6. Remojar por 10 minutos los palillos para brochetas, escurrir y colocar un trozo de cada ingrediente en ellas.
7. Untar un poco de aceite de olivas y asarlas.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



#2025
AVANZANDO EN
LA REVOLUCIÓN!



¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!



WWW.INPESCA.GOB.NI