



Lista de Precios de Productos Pesqueros

en los mercados nicaragüenses

semana del 23 al 29 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

Nombre científico: *Mycteroperca xenarcha*

Litoral: Océano Pacífico

Talla mínima de captura: 35 cm

Características:

Se distinguen por las siguientes características: dos patrones de color, el primero es un patrón con manchas marrones, gris o verde grisáceo con manchas oscuras oblongas dorsalmente, formando un retículo pálido irregular similar a un laberinto, el segundo es un patrón de color liso, marrón grisáceo uniforme, aletas más oscuras y con bordes blancos; preopérculo angular, con lóbulo aserrado distinto en ángulo; fosas nasales posteriores notablemente más grandes que las fosas nasales anteriores.

Tamaño: Hasta alrededor de 150 cm y puede llegar a pesar hasta 45.4 Kg.



[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**



**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:
Champaignano



Nombre Común:
Chacalín Seco



Nombre Común:
Cabeza de pescado



Nombre Común:
Pulpo

PRECIOS DE CAMARONES Y LANGOSTAS

[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\$ 60.00	C\$ 70.00	C\$ 70.00	C\$ 70.00	C\$ 60.00	Israel L	C\$ 120.00	C\$ 100.00	C\$ 100.00			C\$ 30.00
Conchas negras	Docena												
Punche	Ración	C\$ 40.00	C\$ 60.00	C\$ 60.00		C\$ 40.00	Israel L	C\$ 150.00					
Cabeza de pescado	Libra	C\$ 60.00	C\$ 50.00		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\$ 140.00			
Ostiones	Libra												
Pulpo	Libra			C\$ 380.00		C\$ 380.00	Iván Montenegro			C\$ 400.00			
AGUA DULCE:													
CULTIVO:													
VALOR AGREGADO:													
Chacalín seco	Libra	C\$ 160.00	C\$ 280.00	C\$ 160.00	C\$ 190.00	C\$ 160.00	Israel L						
Pescado seco	Libra	C\$ 200.00	C\$ 350.00			C\$ 200.00	Israel L	C\$ 250.00	C\$ 200.00				
Gaspar seco	Libra												
Mojarra seca	Docena												
Sabalete seco	Docena												
Guabina seca	Docena												
Sardina seca	Bolsita												
Mariscada	Bandeja				C\$ 85.00	C\$ 85.00	Mayoreo						
Torta de pescado	Libra				C\$ 100.00	C\$ 100.00	Mayoreo						
Deditos de pescado	Libra				C\$ 75.00	C\$ 75.00	Mayoreo						
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\$ 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			
Lasca de mero	Libra			
Camaron U- 15	Libra			
Filete de mero	Libra			
Atún	Libra			

RECETA DE LA SEMANA

PESCADO A LA NARANJA

Ingredientes: (4 personas)

4 Filetes de pescado
1 Hoja de laurel
2 Tajadas de limón
Agua

Para la Salsa

1 Cucharada de maicena
1/3 Taza de agua
1/3 Taza de jugo de naranja
2 Cucharaditas de salsa de soya
1 Pizca de comino en polvo
1 Ramito de cebollín picado

Preparación

En un sartén poner a hervir agua con el laurel y el limón, agregar los filetes y tapar, dejar hervir por unos 4 minutos o hasta que el pescado esté suave y bien cocido.

Preparación para la Salsa

En una cacerola, disolver la maicena en el agua, incorporar el jugo de naranja, la salsa de soya y el comino, poner a hervir a fuego moderado, sin dejar de revolver. Añadir el cebollín y cocinar durante un minuto más. Servir los filetes y bañarlos con la salsa. Servirlos con arroz blanco





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



#2025
AVANZANDO EN
LA REVOLUCIÓN!



¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!



WWW.INPESCA.GOB.NI