

Lista de Precios de Productos Pesqueros

en los mercados nicaragüenses

Semana del 03 al 09 de noviembre del 2025

DESCRIPCION DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS

Nombre Común:

Roncador



Nombre científico: Coryphaena hippurus

Litoral: Pomadasys croco

Litoral: Océano Caribe

Talla mínima de captura: 30 cm

Características:

Coloración básicamente plateada

Profundidad: de 0 metros (sobre el nivel del mar) hasta una altura de 40 metros



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



Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua						León	Chinandega	Rivas	Rio San Juan			Chontales	Bluefields
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio mínimo	Mercado de				San Carlos	San Miguelito	Morrito		
MARINOS															
Pargo ½	Libra		90,00		80,00	80,00	Mayoreo								
Pargo ¾	Libra	155,00	130,00	160,00	160,00	130,00	R Huembes	117,50							80,00
Pargo Yellow Tail	Libra				140,00	140,00	Mayoreo								70,00
Macarela	Libra	110,00	90,00	85,00	80,00	80,00	Mayoreo	58,33							
Ruco	Libra	110,00	90,00	100,00	100,00	90,00	R Huembes	66,25		100,00					
Corvina	Libra	100,00	105,00	90,00	90,00	90,00	I Montenegro	68,33							40,00
Bagre	Libra	80,00	80,00		70,00	70,00	Mayoreo	48,33		50,00					
Robalo	Libra	80,00			90,00	80,00	I Lewites	67,50							80,00
Palometa	Libra							40,00							50,00
Jurel	Libra	60,00				60,00	I Lewites	36,25		60,00					50,00
Lenguado	Libra							48,75							
Atún	Libra							41,67		60,00					
Dorado	Libra									100,00					
Lisa	Libra							47,50							
AGUA DULCE															
Tilapia	Libra		70,00	85,00		70,00	R Huembes	35,00			40,00	40,00	40,00	40,00	
Guapote	Libra	100,00	85,00	90,00		85,00	R Huembes				170,00				
Guapote Tigre	Libra										60,00	50,00	45,00	45,00	
Mojarra Blanca	Libra		70,00	70,00		70,00	R Huembes				30,00	30,00	30,00	20,00	40,00
Mojarra amarilla	Libra										20,00	20,00	20,00	18,00	
Sabalete	Libra										35,00	30,00	32,00	30,00	
Guabina	Libra							35,00							
Bagre											20,00	20,00			

TIPOS DE ESPECIES DE FILETES DE PESCADO



Nombre Común:
Corvina



Nombre Común:
Tiburón



Nombre Común:
Raya



Nombre Común:
Bagre



Nombre Común:
Lengado



Nombre Común:
Robalo



Nombre Común:
Anguila



Nombre Común:
Pargo



Nombre Común:
Jurel



Nombre Común:
Tilapia



Nombre Común:
Mero



Nombre Común:
Atún



OTROS MARISCOS



Variedad de
tallas Camarones



Nombre Común:
Mariscada



Nombre Común:
Chacalín Seco



Nombre Común:
**Langosta Entera
del Pacifico**



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



[illegible]

PRECIOS DE OTROS MARISCOS

Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua						León	Chinandega	Rivas	Rio San Juan			Chontales	Bluefields
		Israel	Roberto	Iván	Mayoreo	Precio	Mercado de				San Carlos	San	Morrito		
MARINOS															
Jaiba	Libra	80,00	75,00	70,00	45,00	45,00	Mayoreo	76,67		75,00					40,00
Conchas negras	Libra	50,00	40,00	60,00		40,00	R. Huembes	36,25							
Punche	Ración		80,00	70,00		70,00	I.M	37,50							
Cabeza de	Libra	70,00	40,00	60,00	40,00	40,00	Mayoreo								
Champainanos	Docena							28,33							
King Krab	Libra	200,00			200,00	200,00	Mayoreo								120,00
Caracol	Libra				150,00	150,00	Mayoreo								260,00
Cangrejo	Docena														
Cuerpo de	Libra				100,00	100,00	Mayoreo								
Pulpo	Libra														
Calamar	Bolsita														
Almejas	Libra									80,00					
AGUA DULCE															
CULTIVO															
VALOR AGREGADO															
Chacalín seco	Libra	140,00	165,00	200,00	190,00	140,00	I.Lewites								
Pescado seco	Libra														
Mariscada	Bandeja				100,00	100,00	Mayoreo								
Torta de pescado	Libra	100,00		60,00	100,00	60,00	I Montenegro								
Aletas de robalo	Libra				60,00	60,00	Mayoreo								

PRECIOS DE SUPERMERCADOS



Productos	Unidad de Medida	Precio Promedio
MARINOS		
PARGO ENTERO		
Pargo	Libra	190,00
FILETES		
Corvina	Libra	520,00
Corvina importada	Libra	190,00
Tilapia	Libra	180,00
Basa congelada	Libra	87,00
Atún	Libra	240,00
Dorado	Libra	240,00
Salmon	Libra	595,00
Mero	Libra	380,00
CAMARÓN		
Jumbo	Libra	450,00
Camarón pelado 31-35	Libra	345,00
Camarón 41-50	Libra	448,00
Camarón precocido	Libra	512,00
LANGOSTA		
Cola del Caribe	Libra	525,00
OTROS MARISCOS		
Mariscos mixtos	Libra	205,00
Sopa marinera	Libra	105,00
Robalo empanizado	Libra	245,00
Cevcihe mixto	Libra	180,00
Aros de calamar	Libra	268,00
Almejas precocidas	Libra	190,00

RECETA DE LA SEMANA

EMPANADAS DE ATÚN

Ingredientes:

Para el relleno

- 1 libra de filete de atún fresco cortado en trozos pequeños
- 2 cebollas picadas
- 1 huevo cocido picado
- 1 huevo batido
-

1 tomate picado

- 1 chiltoma roja picada
- Ajo picado
- Sal y pimienta al gusto
- Paprika
- Aceite de olivo extra virgen

Para la masa:

- 1 libra de harina
- 1/4 cucharadita de levadura
- Sal
- Agua tibia

Preparación:

1. Calentar un sartén con aceite de olivo y sofreír todas las verduras, menos el tomate el cual deberá echarse posteriormente.
2. Colocar el atún hasta que esté cocido, incorporar un poco de sal, pimienta, paprika y el tomate.
3. Reservar la preparación.
4. Poner la harina en un tazón, hacer un hueco en el centro y añadir agua, la levadura, un poco de sal, paprika y un poco de aceite de la preparación anterior.
5. Amasar suavemente hasta que tenga una consistencia suave.
6. Hacer una bola con la masa y dejar que fermente hasta que aumente su tamaño al doble.
7. Extender la masa y cortar en círculos, colocar en el centro de cada círculo una cucharada del relleno, doblar y sellar los bordes con un tenedor.
8. Pintar la empanada con huevo batido y pinchar con un tenedor por encima.
9. Precalentar el horno a 200 grados.
10. Hornear por 45 minutos, hasta que este dorada.





¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!



WWW.INPESCA.GOB.NI