



Lista de Precios de Productos Pesqueros

en los mercados nicaragüenses

semana del 02 al 08 de febrero del 2026

Fotos: Protagonistas de la
comunidad de Casares, Diriamba

DESCRIPCION DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS

Nombre Común:
Silk snapper

Nombre científico: *Lutjanus vivanus*

Litoral: Caribe

Talla mínima de captura: 25 cm

Características:

Cuerpo oblongo, comprimido, mandíbula superior moderadamente protráctil, preopérculo aserrado, dorsal continua, frecuentemente con una ligera escotadura detrás de la parte espinosa, borde de la cola ligeramente cóncavo; cuerpo, mejillas y opérculo con escamas; hocico, debajo del ojo y ambas mandíbulas sin escamas; membranas de la dorsal blanda y la anal con escamas. Dorso y flancos superiores rojo a rosado, más claro debajo; cuerpo a veces con barras claras; iris amarillo brillante; aletas rojizas, dorsal y anal con algo de amarillo; borde posterior de la caudal oscuro; pectorales amarillo pálido.



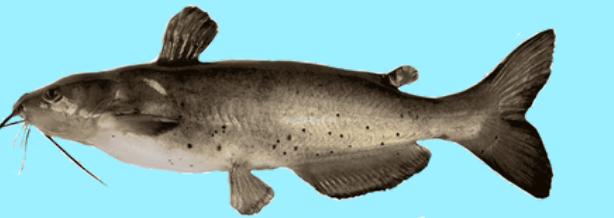
TIPOS DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS



Nombre Común:
Pargo Rojo



Nombre Común:
Macarela



Nombre Común:
Bagre



Nombre Común:
Ruco



Nombre Común:
Corvina



Nombre Común:
Tilapia



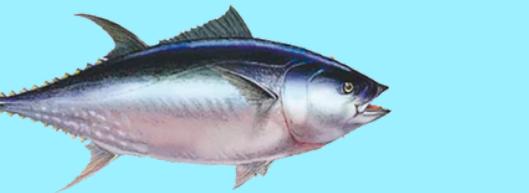
Nombre Común:
Mojarra



Nombre Común:
Guabina



Nombre Común:
Lisa



Nombre Común:
Atún



Nombre Común:
Lenguado



Nombre Común:
Jurel



Nombre Común:
Palometa



Nombre Común:
Robalo

PRECIOS DE PESCADOS ENTEROS

Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua						León	Chinandega	Rivas	Rio San Juan			Chontales	BILWI	Blfieds	
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio mínimo	Mercado de precio mínimo				San Carlos	San Miguelito	Morrito				
MARINOS																	
Pargo ½	Libra		120,00			120,00	R Huembes										
Pargo ¾	Libra	160,00	180,00	160,00	140,00	140,00	Mayoreo	117,50	100,00	180,00							
Pargo Yellow Tail	Libra				140,00	140,00	Mayoreo										7,00
Macarela	Libra	100,00	100,00	90,00	80,00	80,00	Mayoreo	58,33	50,00	82,50							6,00
Bagre	Libra		80,00	70,00	70,00	70,00	Mayoreo / I Montenegro	48,33	37,50								
Ruco	Libra	80,00	90,00	100,00		80,00	I Lewites	66,25	45,00	120,00							
Corvina	Libra							68,33	80,00								
Robalo	Libra							67,50	90,00								8,00
Palometa	Libra							40,00	45,00								4,00
Roncador	Libra																
Jurel	Libra	60,00		70,00	70,00	60,00	I Lewites	36,25	45,00	60,00							
Barracuda	Libra																
Atún	Libra							41,67		80,00							
King Fish					100,00	100,00	Mayoreo										7,00
Lisa	Libra							47,50	47,50								
AGUA DULCE																	
Tilapia	Libra		80,00	80,00		80,00	R Huembes / I Montenegro	40,00			40,00	40,00	40,00	40,00	40,00		
Guapote Lagunero	Libra		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	Iván Montenegro			40,00	30,00	30,00	30,00	20,00			4,00
Mojarra amarilla	Libra										20,00	20,00	18,00				



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



TIPOS DE ESPECIES DE FILETES DE PESCA



Nombre Común:
Corvina



Nombre Común:
Lenguado



Nombre Común:
Jurel



Nombre Común:
Tiburón



Nombre Común:
Robalo



Nombre Común:
Tilapia



Nombre Común:
Raya



Nombre Común:
Anguila



Nombre Común:
Bagre



Nombre Común:
Pargo



Nombre Común:
Mero



Nombre Común:
Atún

IOS DE FILETES DE PESCADO



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



**Variedad de
tallas Camarones**



Nombre Común:
**Langosta Entera
del Pacifico**



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



Nombre Común:
Jaiba



Nombre Común:
Punche

OTROS MARISCOS



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



Nombre Común:
Calamar



PRECIOS DE CAMARONES Y LANGOSTAS

Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua						León	Chinandega	Rivas	Rio San Juan			Chontales	Bilwi	Bluefields	
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo	Precio mínimo	Mercado de precio mínimo				San Carlos	San Miguelito	Morrito				
MARINOS																	
Camarón 16-20	Libra	380,00		350,00	380,00	350,00	Iván Montenegro										
Camarón 21-25	Libra			280,00		280,00	Iván Montenegro										
Camarón 41-50	Libra	190,00	200,00		200,00	200,00	R Huembes / Mayoreo										
Camarón 26-30	Libra	220,00		240,00	240,00	220,00	I Lewites										
Langosta entera	Libra			300,00		300,00	Iván Montenegro	242,50									
Cola de langosta	Libra			410,00		410,00	Iván Montenegro	450,00									
AGUA DULCE																	
Camarón de rio																	
CULTIVO																	
Camarón entero	Libra							113,33									100,00
Camarón cola	Libra							147,50									160,00
Camarón talla 31-35	Libra								175,00								
Camarón talla 41-50	Libra								150,00								
Camarón talla 26-30	Libra								240,00	260,00							

RECETAS DE OTROS MARISCOS

PRECIOS DE SUPERMERCADOS

Productos	Unidad de Medida	Precio Promedio
MARINOS		
Filete de Corvina	Libra	319,50
Filete de Salmon	Libra	384,00
Filete de Tilapia	Libra	219,50
Filete de Robalo	Libra	544,03
Tenaza de Cangrejo	Libra	640,00
Pulpo Cocido	Libra	585,00
Camarón Pelado 31-35	Libra	472,91
Camarón Precocido 41-50	Libra	544,03
Almejas Precocidas 17/22	Libra	198,00
Filete de Pargo con Piel	Libra	293,50
Filete de Pargo Sin Piel	Libra	256,50
Atún	Libra	550,00
Mejillones Negro	Libra	175,00
Carne de Cangrejo	Libra	153,00
Pargo Rojo ½	Libra	175,49
Pulpo Tierno	Libra	685,00
Anillos de Calamar	Libra	425,00
Sopa Marinera	Libra	110,24

RECETA DE LA SEMANA

DIP DE CANGREJO

Ingredientes:

1 libra de surimi picado
1/4 taza leche evaporada
1 taza aceite vegetal
1 cucharada de mostaza
1 ramita apio cortado finamente
1/2 cebolla blanca finamente cortada
2 cucharadas perejil picado
Sal y pimienta al gusto
1/2 cucharada de salsa de tomate

Preparación:

1. Licuar la leche evaporada con el aceite, la sal, la pimienta hasta obtener una mezcla espesa y homogénea. Mezclar con la mostaza y la salsa de tomate. Reservar.
2. En un recipiente mezclar la carne de cangrejo (surimi), el apio, la cebolla, el perejil y agregar la mayonesa preparada.
3. Servir con chips.





#2026 VIVA SANDINO! *¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!*