

Lista de Precios de Productos Pesqueros

Mercados Nicaragüenses

Semana del 21 al 27 Septiembre del 2026

DESCRIPCION DE ESPECIES DE PESCADOS Y MARISCOS

Nombre Común:
Corvina reina



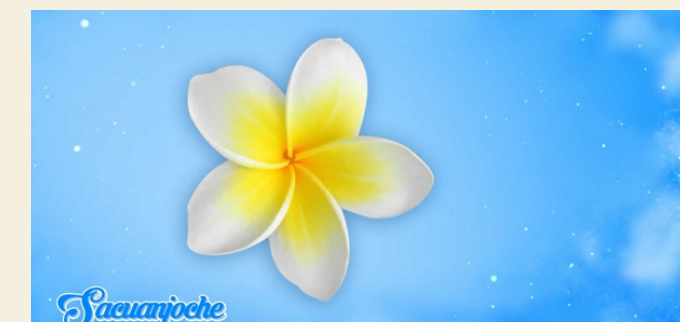
Nombre científico: Cynoscion albus

Litoral: Océano Pacífico

Talla mínima de captura: N/D

Características: Cuerpo alargado, fusiforme, comprimido, ovalado en sección transversal; cabeza baja, puntiaguda, no esponjosa arriba; ojo moderado; boca grande, oblicua, mandíbula inferior proyectante; sin barbillas o poros en el mentón; preopérculo liso; aleta anal con II espinas pequeñas y débiles; margen posterior de la aleta caudal con punta roma o en forma de S; escamas grandes y ásperas en el cuerpo, escamas lisas en la cabeza; línea lateral arqueada y recta antes del nivel del ano. Color plateado, gris azulado arriba, con un revestimiento oscuro en el opérculo; aletas claras o blancuzcas; adentro de la boca amarilla; punta de la mandíbula inferior negro.

TIPOS DE ESPECIES EN PESCADOS ENTEROS



Nombre Común:
Pargo Rojo



Nombre Común:
Tilapia



Nombre Común:
Lenguado



Nombre Común:
Macarela



Nombre Común:
Mojarra



Nombre Común:
Jurel



Nombre Común:
Bagre



Nombre Común:
Guabina



Nombre Común:
Palometa



Nombre Común:
Ruco



Nombre Común:
Lisa



Nombre Común:
Robalo



Nombre Común:
Corvina



Nombre Común:
Atún

PRECIOS EN CORDOBAS DE PESCADOS ENTEROS

Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua				León	Chinandega	Rivas	Rio San Juan			Chontales	Bluefields	Bilwi ND
		Israel Lewites	Roberto	Iván Montenegro	Mayoreo				San Carlos	San Miguelito	Morrito			
MARINOS														
Pargo 0 1/2	Libra	150,00			95 a 100									
Pargo ¾	Libra	160 a 200		160 a 170	120,00	100 a 120	90 a 180	150,00					100,00	
Pargo 1-2	Libra	200,00	150,00					200,00						
Pargo Yellow Tail	Libra		100,00	150,00									80,00	
Macarela	Libra	110 a 130	90 a 120	80 a 100	90 a 100	55 a 60	40 a 60	70,00					70,00	
Bagre	Libra	80,00	80,00		80,00	45 a 50	40 a 45							
Ruco	Libra	130,00	100 a 140	90 a 130	90 a 120	60 a 70	40 a 60	100,00						
Corvina	Libra	120,00		80 a 110	100,00	65 a 70	80 a 150	100,00						
Robalo	Libra			120,00	80 a 100	65 a 70	80 a 150						80,00	
Lenguado	Libra					45 a 50		60,00						
Palometa	Libra				80,00	30 a 50	40 a 50						50,00	
Jurel	Libra	60,00				30 a 40	40 a 60	35 a 50						
Atún	Libra					40 a 45		35 a 70						
Mero	Libra						60 a 100							
King fish	Libra												80,00	
Lisa	Libra					45 a 50	40 a 50							
Tilapia	Libra		80,00	80 a 90	80,00	40,00			40,00	40,00		40,00		
Guapote tigre	Libra		90 a 120	80 a 120					45,00					
Guapote lagunero	Libra								180 a 200					
Mojarra Blanca	Libra		70,00	75,00					30,00	30,00	30,00	20,00	50,00	
Mojarra amarilla	Libra								20,00	20,00	20,00	18,00		
Robalo	Libra								70-80					
Roncador	Libra								50,00				70,00	
Bagre	Libra								20,00	25,00				
Guabina	Libra								20,00					
Sabalete	Libra								37,00	35,00	32,00	30,00		

TIPOS DE ESPECIES DE FILETES DE PESCADO



Nombre Común:
Corvina

PRECIOS EN CORDOBAS DE FILETES DE PESCADO

Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua				León	Chinandega	Rivas	Rio San Juan
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo				San Carlos
MARINOS									
Corvina	Libra	130 a 170	130,00	110 a 120	105 a 120		100 a 190	150,00	
Tiburón	Libra	160,00	120,00	100 a 120	100 a 130	100 a 120		140,00	
Raya	Libra			90,00	75 a 85	65 a 70	60 a 80		
Pargo	Libra		140,00	120,00	120 a 140				
Bagre	Libra		120 a 130		130,00		80 a 120		
Dorado	Libra							220,00	
Robalo	Libra						120 a 180		
Lenguado	Libra	140,00						150,00	
Barracuda	Libra						100 a 120		
Atún	Libra				130,00			140 a 150	
Anguila	Libra	160,00	120,00			35,00			
Loro	Libra							200,00	
Macarela	Libra							160,00	
Jurel	Libra						50,00		
Mero	Libra								
AGUA DULCE									
Mojarra	Libra								120,00
Tilapia	Libra			140,00	120 a 130				180,00



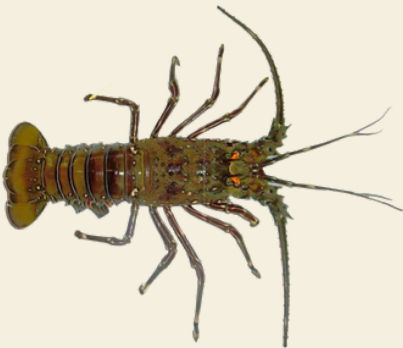
Variedad de
tallas Camarones



Nombre Común
Mariscada



Nombre Común:
Chacalín Seco



Nombre Común:
Langosta Entera
del Pacífico



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



PRECIOS EN CORDOBAS DE DE CAMARONES Y LANGOSTAS

Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua				León	Chinandega	Rivas	Bluefields	Bilwi ND
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo					
MARINOS										
Camarón U-10 a U-15	Libra	380,00	380 a 400		400,00					
Camarón 16-20	Libra	320,00			380,00			450,00		
Camarón 21-25	Libra	280 a 300	250,00							
Camarón 26-30	Libra							350,00		
Camarón 31-35	Libra	240,00	240,00	240,00	200 a 280			220,00		
Camarón 36-40	Libra	220 a 230		230,00						
Camarón 41-50	Libra	180 a 190	180 a 200	200,00	200,00					
Camarón 51-60	Libra		160 a 170	180,00						
Camarón 61-70	Libra		150,00	150,00						
Camarón 71-90	Libra									
Camarón cola	Libra	150,00			150,00				150,00	
Langosta del Pacífico entera	Libra					240 a 250		700,00		
Langosta de Pacífico cola	Libra					350,00				
Carne de cabeza de langosta	Libra								150,00	
Cola de langosta del Caribe	Libra		350 a 400						300,00	
CULTIVO										
Camarón 26-30	Libra						250 a 350			
Camarón 31-35	Libra						150 a 250			
Camarón 41-50	Libra						150 a 180			
Camarón entero	Libra					150 a 200				
Camarón cola	Libra					140 a 150				

PRECIOS EN CORDOBAS DE OTROS MARISCOS										
Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua				León	Chinandega	Rivas	Bluefields	Bilwi ND
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo					
MARINOS										
Jaiba	Libra	80 a 90	70,00	70 a 75	70 a 75	70 a 80	60 a 75	90 a 100	60,00	
Punche	Ración	70,00		70,00		35 a 40				
Conchas negras	Docena			60,00		40 a 45				
Mejillones	Docena									
Cangrejo	Docena									
Almejas	Libra			80,00				90 a 100		
Cabeza de pescado	Libra	50 a 70	50 a 70	40,00	40 a 50					
Champainanos	Docena					40 a 50				
Pulpo	Libra			340,00	300 a 400			300,00		
Calamar	Libra							100 a 700		
King crab	Libra	200 a 280			160 a 280				150,00	
Caracol	Libra				160,00					
VALOR AGREGADO										
Chacalín seco	Libra	180 a 200	160 a 200	150 a 160	140 a 200					
Carne molida	Libra				70,00					
Medallones de macarela	Libra							90,00		
Torta de pescado	Libra				70 a 100					
Torta de camarón	Libra				120,00					
Dedos de pescado	Libra				70 a 100					
Mariscada	Bandeja				100,00					
Aletas de robalo	Libra				65 a 70					

PRECIOS DE SUPERMERCADOS

Enteros y Filetes	Unidad de Medida	Precio Promedio
Pargo Rojo Entero 0-1/2	Libra	270,12
Pargo Rojo Entero ½ - 1	Libra	185,16
Pargo Rojo Entero	Paquete de 2 lb	235,00
Filete de Corvina	Libra	415,00
Filete de Corvina	Paquete de 1.5 lb	698,50
Filete de Corvina	Paquete de 2lb	524,98
Filete de Tilapia	Libra	193,00
Filete de Tilapia	Paquete de 1.5 lb	261,00
Filete de Basa	Libra	118,00
Filete de Basa	Paquete de 3lb	290,00
Filete de Pargo	Libra	210,00
Filete de Pargo	Paquete de 2lb	348,00
Filete de Pargo C/Piel	Libra	305,00
Filete de Mero	Paquete de 2lb	405,00
Filete de Dorado	Paquete de 1.5 lb	330,00
Filete de Robalo	Paquete de 1.5 lb	535,50
Filete de Salmon C/Piel	Libra	480,00
Medallones de Atún	Libra	265,00



Camarones y Valor Agregado	Unidad de Medida	Precio Promedio
Camarón 31-35 C/Cascara	Libra	415,00
Camarón 31-35 Pelado	Libra	556,75
Camarón Pre-cocido 31-35	Libra	365,00
Camarón Pre-Cocido 41-50	Libra	577,83
Camarón Pelado 41-50	Libra	390,00
Camarón Jumbo	Libra	700,25
Camarón U-10	Libra	76.995,00
Camarón U-15	Libra	739,50
Camarón C/ Cascara 16-20	Libra	644,00
Camarón 21-25 C/Cascara	Libra	494,50
Mariscada	Bandeja de 1 lb	163,00
Mariscada	Bandeja de 1.5 lb	246,00
Sopa Marinera	Bandeja de 1lb	130,25
Sopa Marinera	Bandeja de 1,5lb	106,74
Tortas de Pescado	Libra	130,25
Anillos de Calamar	Libra	321,00
Almejas Enteras 40-60	Libra	215,00
Almejas Pre-cocidaas 17-22	Libra	204,33
Jaiba	Libra	130,00
Pulpo Entero	Paquete de 1,5 lb	690,00
Lascas de Mero para Carpaccio	Libra	407,75

FILETE DE PESCADO A LA GALLEGA

Ingredientes:

- 2 libras de filete de pescado blanco
- 5 papas medianas cortadas en rodajas
- 3 tomates maduros cortados en rodajas o salsa de tomate
- 5 cucharadas de aceite
- 5 dientes de ajo
- 2 cucharadas de paprika

Preparación:

1. En una cacerola con 1 cucharadita de aceite y suficiente agua, colocar las rodajas de papas, encima el tomate y una pizca de sal (no colocar demasiada agua, solamente debe cubrir los ingredientes para la cocción) .
2. En una sartén con el resto del aceite sofreír los ajos y agregar la paprika, revolver bien y reservar
3. Cuando la papa esté a media cocción agregarle el pescado y el aceite con el ajo y pimentón.
4. Tapar y dejar hervir de 10 o 15 minutos



