

Lista de Precios de Productos Pesqueros

Mercados Nicaragüenses

Semana del 28 de Septiembre al 4 de Octubre del 2026

DESCRIPCION DE ESPECIES DE PESCADOS Y MARISCOS

Nombre Común:
Lenguado, pez hoja



Nombre científico: Cyclopsetta querna

Litoral: Océano Pacífico

Talla mínima de captura: N/D

Características: Cuerpo aplanado por ambos lados. Se recuesta en los lechos sobre su lado izquierdo. Durante su fase inicial de desarrollo, su ojo izquierdo comienza a migrar hacia su lado derecho, todo su cuerpo está protegido de pequeñas escamas, es de color marron verdoso por un lado y el lado izquierdo que se encuentra en contacto con el fondo es de color blanco.

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 ND	Rio San Juan			Chontales	Bluefields	Bilwi
		Israel Lewites	Roberto	Iván Montenegro	Mayoreo				San Carlos	San Miguelito	Morrito			
MARINOS														
Pargo 0 1/2	Libra	120 a 150		120,00	95 a 120									
Pargo ¾	Libra	160 a 200	160 a 170	160 a 170		100 a 120	90 a 180							60,00
Pargo 1-2	Libra	170 a 200												
Pargo Yellow Tail	Libra		100,00		100,00								80,00	
Macarela	Libra	110 a 120	90 a 120	80 a 100	95 a 100	55 a 60	40 a 60						70,00	40,00
Bagre	Libra	80,00	80,00	70,00	80,00	45 a 50	40 a 45						50,00	40,00
Ruco	Libra	110 a 120	100 a 140	110 a 120	95 a 120	60 a 70	40 a 60							
Corvina	Libra	110 a 120		100 a 120		65 a 70	80 a 150							
Robalo	Libra				100,00	65 a 70	80 a 150						80,00	70,00
Lenguado	Libra					45 a 50								
Palometa	Libra			70,00		30 a 50	40 a 50							40,00
Jurel	Libra	70 a 100			80,00	30 a 40	40 a 60							50,00
Atún	Libra					40 a 45								
Mero	Libra						60 a 100							
King fish	Libra												80,00	40,00
Lisa	Libra				70,00	45 a 50	40 a 50							
Guinea	Libra	100,00												
Tilapia	Libra		80,00	70 a 90	80,00	40,00			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	70 a 75					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	40,00
Bagre	Libra								20,00	25,00				

TIPOS DE ESPECIES DE FILETES DE PESCADO



Nombre Común:
Corvina



Nombre Común:
Lengado



Nombre Común:
Jurel



Nombre Común:
Tiburón



Nombre Común:
Robalo



Nombre Común:
Tilapia



Nombre Común:
Raya



Nombre Común:
Anguila



Nombre Común:
Mero



Nombre Común:
Bagre



Nombre Común:
Pargo



Nombre Común:
Atún

PRECIOS EN CORDOBAS DE FILETES DE PESCADO

Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua				León	Chinandega	Rivas ND	Rio San Juan
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo				San Carlos
MARINOS									
Corvina	Libra	140 a 170		120,00	105 a 120		100 a 190		
Tiburón	Libra	120 a 130	120 a 130	100 a 120	100 a 130	100 a 120			
Raya	Libra			90 a 95	75 a 85	65 a 70	60 a 80		
Pargo	Libra		140,00		130 a 140				
Bagre	Libra		130,00		130,00		80 a 120		
Dorado	Libra	130 a 150	140,00		130,00				
Robalo	Libra	120,00	140,00		100,00		120 a 180		
Lenguado	Libra	140 a 160	130,00						
Barracuda	Libra	140,00					100 a 120		
Atún	Libra								
Anguila	Libra			130,00		35,00			
Loro	Libra								
Macarela	Libra								
Jurel	Libra						50,00		
Mero	Libra								
AGUA DULCE									
Mojarra	Libra								120,00
Tilapia	Libra			120,00	120,00				180,00



Variedad de
tallas Camarones



Nombre Común:
**Langosta Entera
del Pacífico**



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 EN CORDOBAS DE DE CAMARONES Y LANGOSTAS

Productos	Unidad de medida	Mercados de Managua				León	Chinandega	Rivas ND	Bluefields	Bilwi
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo					
MARINOS										
Camarón U-10 a U-15	Libra	380,00			400,00					
Camarón 16-20	Libra									
Camarón 21-25	Libra				380,00					180,00
Camarón 26-30	Libra									
Camarón 31-35	Libra	300,00	260,00							100,00
Camarón 36-40	Libra		240,00	240,00						
Camarón 41-50	Libra	220 a 240	180 a 200	200,00	200,00					
Camarón 51-60	Libra	180,00	160,00	180,00						
Camarón 61-70	Libra									
Camarón entero	Libra								180,00	
Camarón cola	Libra								300,00	
Langosta del Pacífico entera	Libra			280,00		240 a 250				
Langosta de Pacífico cola	Libra					350,00				
Carne de cabeza de langosta	Libra								150,00	
Cola de langosta del Caribe	Libra	350,00	360 a 380	340 a 350					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 ND	Bluefields	Bilwi
		Israel Lewites	Roberto Huembes	Iván Montenegro	Mayoreo					
MARINOS										
Jaiba	Libra	80,00	70 a 80	65 a 70	60 a 85	70 a 80	60 a 75		60,00	
Punche	Ración		60,00	70,00		35 a 40				
Conchas negras	Docena	60,00	50,00	55 a 60		40 a 45				
Mejillones	Docena									
Cangrejo	Docena									
Almejas	Libra		100,00							
Cabeza de pescado	Libra	50 a 60	40 a 70	40,00	40,00					
Champainanos	Docena					40 a 50				
Pulpo	Libra			340,00	300 a 400					
Calamar	Libra				160,00					
King crab	Libra				160 a 280				150,00	120,00
Caracol	Libra									
VALOR AGREGADO										
Chacalín seco	Libra	200,00	180,00	160,00						
Pescado seco	Libra									20 a 250
Carne molida	Libra				70,00					
Medallones de macarela	Libra									
Torta de pescado	Libra				70 a 80					
Torta de camarón	Libra				120,00					
Dedos de pescado	Libra									
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	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	595,00
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	538,33
Camarón Pelado 41-50	Libra	390,00
Camarón Jumbo	Libra	700,25
Camarón U-10	Libra	769,95
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	123,21
Anillos de Calamar	Libra	299,75
Almejas Enteras 40-60	Libra	215,00
Almejas Pre-cocidaas 17-22	Libra	211,66
Jaiba	Libra	130,00
Pulpo Entero	Paquete de 1,5 lb	690,00
Lascas de Mero para Carpaccio	Libra	407,75

CAMARONES AL TAMARINDO

Ingredientes:

- 1 libra de camarones pelados y limpios.
- 8 vainas de tamarindo
- 2 chiles jalapeños
- 45 gramos de azúcar
- 1 trozo de cebolla finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- ½ taza de vino blanco o caldo de pollo
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- 1 taza de agua
- 1 pizca de paprika
- sal al gusto

Preparación:

1. Limpiar las vainas de tamarindo, sacar las semillas y poner a cocerlo con el agua y el azúcar por 10 minutos.
2. Cuando el tamarindo haya suavizado, pasarlo a la licuadora, añadir el chile y licuar a velocidad alta por 3 minutos.
3. Colar la mezcla de tamarindo. Si queda muy espesa, añadir un poco de agua, verter el vino blanco y mezclar bien.
4. En una olla calentar una cucharada de aceite de oliva y sofreír por unos minutos la cebolla y el diente de ajo.
5. Cuando hayan cambiado de color la cebolla y el ajo, agregar la salsa de tamarindo para camarones ya colada, sazonar al gusto y dejar cocinar por 5 minutos a fuego medio, mover constantemente para evitar que se queme.
6. Saltear los camarones en un sartén con un poco de aceite de oliva, sazonar con un poco de sal y una pizca de paprika.
7. Servir los camarones al tamarindo bañándolos con la salsa y acompañar con arroz blanco



