



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional

*El Pueblo, Presidente!*



# LISTA DE PRECIOS

**SEMANA DEL 29 DE  
MAYO AL 05 JUNIO  
2023**



## PESCADOS ENTEROS



PEZ PARGO ROJO

C\$123.33



PEZ MACARELA

C\$74.76



PEZ BAGRE

C\$49.67



PEZ RUCO

C\$68.14



PEZ CORVINA

C\$90.83



PEZ ROBALO

C\$77.29



PEZ ATÚN

C\$55.83

## PESCADOS ENTEROS



PEZ LISA

C\$35.56



PEZ PALOMETA

C\$44.44



PEZ RONCADOR

C\$40.00



PEZ LENGUADO

C\$53.33



PEZ JUREL

C\$46.00



PEZ DORADO

C\$70.00

## PESCADOS ENTEROS



PEZ TILAPIA

C\$51.25



PEZ GUAPOTE

C\$58.33



PEZ MOJARRA

C\$56.67







PEZ GUABINA

C\$35.00

### PESCADOS ENTEROS

Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Rivas	San Carlos	Bluefields	Precio Promedio
		Huembes	Israel	Iván Montengro	Mayoreo						
<b>Pargo</b>	Libra	C\$140.00	C\$130.00	C\$130.00	C\$140.00	C\$123.33	C\$140.00	C\$140.00		C\$60.00	C\$123.33
<b>Macarela</b>	Libra	C\$100.00	C\$95.00	C\$85.00		C\$68.33	C\$50.00	C\$90.00		C\$35.00	C\$74.76
<b>Bagre</b>	Libra		C\$70.00	C\$70.00		C\$38.33	C\$35.00			C\$35.00	C\$49.67
<b>Ruco</b>	Libra		C\$85.00	C\$85.00		C\$67.57	C\$35.00				C\$68.14
<b>Corvina</b>	Libra		C\$90.00	C\$90.00		C\$93.33	C\$90.00				C\$90.83
<b>Robalo</b>	Libra	C\$90.00	C\$100.00			C\$73.75	C\$70.00		C\$90.00	C\$40.00	C\$77.29
<b>Atún</b>	Libra					C\$57.50	C\$50.00	C\$60.00			C\$55.83
<b>Lisa</b>	Libra					C\$36.67	C\$35.00			C\$35.00	C\$35.56
<b>Palometa</b>	Libra					C\$53.33	C\$40.00			C\$40.00	C\$44.44
<b>Roncador</b>	Libra								C\$40.00		C\$40.00
<b>Jurel</b>	Libra		C\$70.00			C\$35.00	C\$35.00	C\$55.00		C\$35.00	C\$46.00
<b>Dorado</b>	Libra							C\$70.00			C\$70.00
<b>Tilapia</b>	Libra	C\$50.00	C\$70.00		C\$50.00	C\$35.00			C\$50.00		C\$51.25
<b>Guapote</b>	Libra				C\$70.00				C\$60.00	C\$45.00	C\$58.33
<b>Mojarra</b>	Libra		C\$70.00		C\$50.00				C\$50.00		C\$56.67
<b>Guabina</b>	Libra					C\$35.00			C\$35.00		C\$35.00

**FILETES DE PESCADO**

	<b>FILETE DE CORVINA</b> C\$111.67
	<b>FILETE DE TIBURÓN (BOLILLO)</b> C\$100.00
	<b>FILETE DE RAYA</b> C\$90.42
	<b>FILETE DE PARGO</b> C\$118.33

**FILETES DE PESCADO**

	<b>FILETE DE LENGUADO</b> C\$110.50
	<b>FILETE DE ANGUILA</b> C\$105.50

**FILETES DE PESCADO**

	<b>FILETE DE BAGRE</b> C\$95.65
	<b>FILETE DE RÓBALO</b> C\$120.50
	<b>FILETE DE JUREL</b> C\$75.50

### FILETES DE PESCADO

Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Rivas	Precio Promedio
		Huembes	Israel	Iván Montengro	Mayoreo			
Filete Corvina	Libra		C\$120.00	C\$95.00	C\$120.00			C\$111.67
Filete de Tiburón	Libra	C\$100.00		C\$85.00		C\$115.00	C\$100.00	C\$100.00
Filete de Raya	Libra	C\$90.00	C\$120.00	C\$65.00		C\$86.67		C\$90.42
Filete Pargo	Libra			C\$95.00	C\$120.00		C\$140.00	C\$118.33
Filete de Robalo	Libra		C\$120.00					C\$120.00
Filete de Anguila	Libra	C\$100.00	C\$100.00	C\$95.00		C\$72.50		C\$91.88

### CAMARONES, LANGOSTAS Y OTROS

	<b>DIVERSAS ESPECIES DE CAMARONES</b> C\$200.00
	<b>LANGOSTA ENTERA DEL PACÍFICO</b> C\$180.00
	<b>JAIBA</b> C\$172.50

### CAMARONES, LANGOSTAS Y OTROS

	<b>CONCHAS NEGRAS</b> C\$40.00
	<b>PUNCHE</b> C\$50.00
	<b>CHACALÍN SECO</b> C\$170.00



## TOMATE RELLENO CON ATÚN

### Ingredientes:

1 libra de atún  
4 tomates medianos  
1 zanahoria cortada en  
cuadritos finos  
2 tallos de apio picados  
Cilantro fresco picado  
Mayonesa  
Sal



### Elaboración paso a paso:

Poner a cocer el atún con sal, pimienta y apio. Una vez cocido escurrirlo y desmenuzarlo.  
Colocar el atún desmenuzado, la zanahoria, el apio y el cilantro y dos cucharadas de mayonesa y mezclar bien.  
Cortar la parte superior de los tomates y sacar la pulpa con una chuchara, para que queden vacíos.  
Rellena cada uno de los tomates con la mezcla.  
Colocar la parte de arriba de los tomates (opcional) y servir.





Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional

*El Pueblo, Presidente!*



**INPESCA**

[www.inpesca.gob.ni](http://www.inpesca.gob.ni)

Facebook, Twitter, YouTube icons

[www.inpesca.gob.ni](http://www.inpesca.gob.ni)

Facebook, Twitter, YouTube icons