



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!



LISTA DE PRECIOS

**SEMANA DEL 15 AL
21 DE MAYO 2023**



PESCADOS ENTEROS



PEZ PARGO ROJO

C\$118.00



PEZ MACARELA

C\$76.00



PEZ BAGRE

C\$71.67



PEZ RUCO

C\$90.00



PEZ CORVINA

C\$82.50



PEZ ROBALO

C\$72.50



PEZ ATÚN

C\$50.00

PESCADOS ENTEROS



PEZ LISA

C\$33.50



PEZ PALOMETA

C\$33.50



PEZ RONCADOR

C\$45.00



PEZ LENGUADO

C\$53.33



PEZ JUREL

C\$60.00

PESCADOS ENTEROS



PEZ TILAPIA

C\$75.00



PEZ GUAPOTE

C\$80.00



PEZ MOJARRA

C\$35.00



PEZ GUABINA

C\$35.00

PESCADOS ENTEROS

Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Rivas	San Carlos	Bluefields	Precio Promedio
		Huembes	Israel	Ivan Montenegro	Mayoreo						
Pargo	Libra	C\$130.00	C\$140.00	C\$130.00	C\$130.00	C\$126.25	C\$110.00	C\$130.00		C\$60.00	C\$118.00
Macarela	Libra	C\$85.00	C\$90.00	C\$85.00	C\$80.00	C\$68.33	C\$45.00			C\$40.00	C\$76.00
Bagre	Libra	C\$90.00	C\$90.00			C\$38.33	C\$35.00			C\$35.00	C\$71.67
Ruco	Libra	C\$90.00		C\$90.00			C\$50.00	C\$100.00			C\$90.00
Corvina	Libra	C\$100.00	C\$100.00	C\$90.00		C\$93.33	C\$90.00			C\$40.00	C\$82.50
Robalo	Libra		C\$100.00			C\$73.75	C\$80.00			C\$45.00	C\$72.50
Atún	Libra					C\$57.50		C\$50.00			C\$50.00
Lisa	Libra					C\$36.67	C\$45.00				C\$33.50
Palometa	Libra					C\$41.67	C\$35.00				C\$33.50
Lenguado	Libra					C\$53.33					C\$53.33
Jurel	Libra		C\$60.00			C\$35.00	C\$35.00			C\$35.00	C\$60.00
Tilapia	Libra	C\$70.00	C\$90.00	C\$70.00	C\$70.00	C\$35.00			C\$50.00		C\$75.00
Guapote	Libra			C\$80.00					C\$80.00		C\$80.00
Mojarra	Libra								C\$35.00		C\$35.00
Guabina	Libra	C\$35.00				C\$35.00			C\$35.00		C\$35.00

FILETES DE PESCADO

	FILETE DE CORVINA C\$95.00
	FILETE DE TIBURÓN (BOLILLO) C\$102.50
	FILETE DE RAYA C\$85.00
	FILETE DE PARGO C\$97.50

FILETES DE PESCADO

	FILETE DE LENGUADO C\$90.00
	FILETE DE ANGUILA C\$112.50

FILETES DE PESCADO

	FILETE DE BAGRE C\$70.00
	FILETE DE RÓBALO C\$80.00
	FILETE DE JUREL C\$50.00

FILETES DE PESCADO

Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Rivas	San Carlos	Precio Promedio
		Huembes	Israel	Iván Montenegro	Mayoreo					
Filete Corvina	Libra			C\$95.00	C\$100.00		C\$70.00			C\$95.00
Filete de Tiburón	Libra	C\$100.00	C\$120.00	C\$85.00		C\$115.00				C\$102.50
Filete de Raya	Libra		C\$100.00	C\$70.00		C\$78.33	C\$50.00			C\$85.00
Filete de Bagre	Libra						C\$70.00			C\$70.00
Filete Pargo	Libra			C\$95.00	C\$100.00			C\$140.00		C\$97.50
Filete de Robalo	Libra						C\$80.00			C\$80.00
Filete de Anguila	Libra	C\$100.00	C\$130.00	C\$95.00		C\$72.50				C\$112.50
Filete de Jurel	Libra						C\$50.00			C\$50.00
Filete de Tilapia	Libra	C\$100.00							C\$150.00	C\$150.00

CAMARONES, LANGOSTAS Y OTROS

	DIVERSAS ESPECIES DE CAMARONES C\$200.00
	LANGOSTA ENTERA DEL PACÍFICO \$199.75
	JAIBA C\$71.67

CAMARONES, LANGOSTAS Y OTROS

	CONCHAS NEGRAS C\$40.00
	PUNCHE C\$50.00
	CHACALÍN SECO C\$165.00

CAMARONES, LANGOSTAS Y OTROS

Producto	Unidad de medidas	Mercados Managua				León	Chinandega	Rivas	Bluefields	Precio Promedio
		Huembes	Israel	Iván Montengro	Mayoreo					
Camarón 71-90	Libra	C\$150.00		C\$140.00	C\$140.00					C\$140.00
Camaron 61-70	Libra		C\$160.00	C\$150.00	C\$150.00					C\$153.33
Camaron 51-60	Libra	C\$170.00	C\$180.00	C\$160.00						C\$170.00
Camaron 41-50	Libra	C\$190.00	C\$200.00		C\$200.00		C\$180.00	C\$200.00		C\$196.67
Camaron 36-40	Libra	C\$250.00	C\$230.00	C\$220.00					C\$85.00	C\$240.00
Camaron 31-35	Libra						C\$200.00			C\$200.00
Camaron 26-30	Libra		C\$250.00					C\$280.00		C\$265.00
Camaron Jumbo	Libra							C\$350.00		C\$350.00
Langosta entera del Pacífico	Libra	C\$200.00	C\$250.00	C\$230.00		C\$119.00				C\$199.75
Cola de Langosta Caribeña	Libra		C\$450.00							C\$450.00
Jaiba	Libra	C\$70.00	C\$80.00	C\$65.00		C\$126.67		C\$75.00		C\$71.67
Conchas Negras	Docena	C\$40.00	C\$50.00		C\$30.00	C\$37.50				C\$40.00
Punche	3 unidades	C\$50.00	C\$50.00			C\$52.62				C\$50.00
Cabezas de Pescado	Libra				C\$40.00					C\$40.00
Chacalin Seco	Libra	C\$160.00		C\$170.00						C\$165.00

CARPACCIO DE PESCADO

Ingredientes:

2 libras de filete de pescado (de preferencia pescado blanco)

Sal y pimienta (al gusto)

Aceite de olivo (al gusto)

Juego de 2 limones

100 gramos de alcaparra (opcional)

1/2 cebolla morada cortada finamente en juliana

Queso parmesano (al gusto)



Elaboración paso a paso:

- 1) Colocar los filetes de pescado en papel film y llevarlo a congelación durante 2 horas.
- 2) Con un cuchillo afilado corte el pescado en láminas finas
- 3) En un plato plano, coloque las láminas finamente cortadas de los filetes
- 4) Añada el jugo de los limones
- 5) Rociar el aceite de oliva
- 6) Colocar la cebolla previamente cortada en juliana
- 7) Añada el queso parmesano
- 8) Salpimentar
- 9) Dejar reposar unos minutos
- 10) Sírvalo acompañado de pan tostado o galletas.



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

INPESCA

www.inpesca.gob.ni

  

  

www.inpesca.gob.ni