

Lista de Precios de Productos Pesqueros en los mercados nicaragüenses

*de la Semana del 26 de
febrero al 03 de marzo del
2024*



PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS



Nombre Común:
Pargo Rojo
C\$ 104.38



Nombre Común:
Macarela
C\$71.67



Nombre Común:
Bagre
C\$ 48.00



Nombre Común:
Ruco
C\$ 81.43



Nombre Común:
Corvina
C\$ 87.00



Nombre Común:
Robalo
C\$ 72.50



Nombre Común:
Tilapia
C\$ 54.33



Nombre Común:
Guapote
C\$ 66.40



Nombre Común:
Mojarra
C\$ 65.00



Nombre Común:
Guabina
C\$ 35.00



Nombre Común:
Lisa
C\$ 35.00



Nombre Común:
Lenguado
C\$ 60.00



Nombre Común:
Jurel
C\$ 46.00



Nombre Común:
Roncador
C\$ 50.00



Nombre Común:
Palometa
C\$ 37.50





PRECIOS PROMEDIO DE PESCADOS ENTEROS

PESCADOS ENTEROS

| Producto | Unidad de medidas | Mercados Managua | | | | León | Chinandega | Rivas | San Carlos | Bluefields | Puerto Cabezas | Precio Promedio |
|----------|-------------------|------------------|-----------------|----------------|-----------|------------|------------|-----------|------------|------------|----------------|-----------------|
| | | Israel Lewites | Roberto Huembes | Iván Montengro | Mayoreo | | | | | | | |
| Pargo | Libra | C\$ 150.00 | C\$ 150.00 | C\$ 150.00 | C\$ 75.00 | C\$ 110.00 | C\$ 80.00 | | | C\$ 60.00 | C\$ 60.00 | C\$ 104.38 |
| Macarela | Libra | C\$ 100.00 | C\$ 100.00 | C\$ 85.00 | | C\$ 65.00 | C\$ 35.00 | | | | C\$ 45.00 | C\$ 71.67 |
| Bagre | Libra | C\$ 80.00 | | | C\$ 60.00 | C\$ 35.00 | C\$ 30.00 | | | | C\$ 35.00 | C\$ 48.00 |
| Ruco | Libra | C\$ 100.00 | C\$ 100.00 | C\$ 85.00 | C\$ 95.00 | C\$ 65.00 | C\$ 35.00 | C\$ 90.00 | | | | C\$ 81.43 |
| Corvina | Libra | C\$ 100.00 | C\$ 100.00 | | C\$ 85.00 | C\$ 90.00 | C\$ 60.00 | | | | | C\$ 87.00 |
| Robalo | Libra | | | C\$ 85.00 | | C\$ 70.00 | C\$ 70.00 | | C\$ 70.00 | C\$ 70.00 | C\$ 70.00 | C\$ 72.50 |
| Atún | Libra | | | | | C\$ 60.00 | | C\$ 80.00 | | | | C\$ 70.00 |
| Lisa | Libra | | | | | C\$ 35.00 | C\$ 35.00 | | | | | C\$ 35.00 |
| Palometa | Libra | | | | | C\$ 40.00 | C\$ 35.00 | | | | | C\$ 37.50 |
| Lenguado | Libra | | | | | C\$ 60.00 | | | | | | C\$ 60.00 |
| Roncador | Libra | | | | | | | | C\$ 50.00 | | C\$ 50.00 | C\$ 50.00 |
| Jurel | Libra | | | C\$ 70.00 | | C\$ 35.00 | C\$ 25.00 | C\$ 55.00 | | | C\$ 45.00 | C\$ 46.00 |
| Dorado | Libra | | | | | | | C\$ 70.00 | | | | C\$ 70.00 |
| Tilapia | Libra | | C\$ 80.00 | C\$ 75.00 | C\$ 70.00 | C\$ 35.00 | | | C\$ 36.00 | | C\$ 30.00 | C\$ 54.33 |
| Guapote | Libra | | C\$ 100.00 | C\$ 80.00 | C\$ 80.00 | | | | C\$ 42.00 | | C\$ 30.00 | C\$ 66.40 |
| Mojarra | Libra | | C\$ 60.00 | | | | | | C\$ 70.00 | | | C\$ 65.00 |
| Guabina | Libra | | | | | C\$ 35.00 | | | | | | C\$ 35.00 |
| Gaspar | Libra | | | | | | | | C\$ 80.00 | | | C\$ 80.00 |
| Mero | Libra | | | | | | C\$ 40.00 | | | | | C\$ 40.00 |



PRECIOS PROMEDIO DE FILETES DE PESCADO



Nombre Común:
Robalo
C\$ 80.00



Nombre Común:
Corvina
C\$ 101.67



Nombre Común:
Bagre
C\$ 72.50



Nombre Común:
Mero
C\$ 90.00



Nombre Común:
Tiburón
C\$ 100.00



Nombre Común:
Raya
C\$ 63.75



Nombre Común:
Pargo
C\$ 123.33



Nombre Común:
Lengüado
C\$ 120.00



Nombre Común:
Anguila
C\$ 97.50



Nombre Común:
Vela
C\$ 100.00



Nombre Común:
Jurel
C\$ 40.00



Nombre Común:
Tilapia
C\$ 113.75



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidentes!



PRECIOS PROMEDIO DE FILETES DE PESCADO

| FILETES DE PESCADO | | | | | | | | | |
|--------------------|-------------------|------------------|-----------------|-----------------|------------|------------|------------|------------|-----------------|
| Producto | Unidad de medidas | Mercados Managua | | | | León | Chinandega | San Carlos | Precio Promedio |
| | | Israel Lewites | Roberto Huembes | Iván Montenegro | Mayoreo | | | | |
| Filete Corvina | Libra | C\$ 130.00 | | | C\$ 115.00 | | C\$ 60.00 | | C\$ 101.67 |
| Filete de Tiburón | Libra | | C\$ 120.00 | C\$ 90.00 | C\$ 80.00 | C\$ 110.00 | | | C\$ 100.00 |
| Filete de Raya | Libra | | | C\$ 70.00 | C\$ 70.00 | C\$ 85.00 | C\$ 30.00 | | C\$ 63.75 |
| Filete de Bagre | Libra | | | | C\$ 95.00 | | C\$ 50.00 | | C\$ 72.50 |
| Filete Pargo | Libra | C\$ 130.00 | C\$ 120.00 | | C\$ 120.00 | | | | C\$ 123.33 |
| Filete de Lenguado | Libra | C\$ 120.00 | C\$ 130.00 | C\$ 120.00 | C\$ 110.00 | | | | C\$ 120.00 |
| Filete de Jurel | Libra | | | | | | C\$ 40.00 | | C\$ 40.00 |
| Filete Robalo | Libra | | | | | | C\$ 80.00 | | C\$ 80.00 |
| Filete de Mero | Libra | | | C\$ 90.00 | | | | | C\$ 90.00 |
| Filete de Anguila | Libra | | | C\$ 120.00 | | C\$ 75.00 | | | C\$ 97.50 |
| Filete de Tilapia | Libra | | C\$ 120.00 | C\$ 120.00 | C\$ 115.00 | | | C\$ 100.00 | C\$ 113.75 |
| Filete de Vela | Libra | C\$ 100.00 | | | | | | | C\$ 100.00 |



PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS



Variedad de
tallas Camarones
C\$130.00-C\$ 350.00



Langosta entera
del Pacífico
C\$ 300.00



Nombre Común:
Jaiba
C\$ 60.00



Nombre Común:
Conchas Negras
C\$ 40.00



Nombre Común:
Almejas
C\$ 100.00



Nombre Común:
Champainano
C\$ 60.00



Nombre Común:
Punche
C\$ 53.33



Nombre Común:
Chacalín Seco
C\$ 153.33



Nombre Común:
Mariscada
C\$ 85.00



Nombre Común:
Cabezas de Pescado
C\$ 36.60



Nombre Común:
Pescado Seco
C\$ 180.00



Nombre Común:
Dedos de Pescado
C\$ 70.00



Nombre Común:
Torta de Pescado
C\$ 70.00



Nombre Común:
Sardina Seca
C\$ 45.00



PRECIOS PROMEDIO DE OTROS MARISCOS

CAMARONES, LANGOSTAS Y OTROS

| Producto | Unidad de medidas | Mercados Managua | | | | León | Chinandega | Rivas | Bluefields | PUERTO CABEZAS | Precio Promedio |
|------------------------------|-------------------|------------------|-----------------|-----------------|------------|------------|------------|------------|------------|----------------|-----------------|
| | | Israel Lewites | Roberto Huembes | Ivan Montenegro | Mayoreo | | | | | | |
| Camaron 71-90 | Libra | | | C\$ 140.00 | | | | | | C\$ 140.00 | |
| Camaron 51-60 | Libra | | | | C\$ 160.00 | | | | | C\$ 160.00 | |
| Camaron 41-50 | Libra | | C\$ 180.00 | | | C\$ 140.00 | | C\$ 70.00 | | C\$ 130.00 | |
| Camaron 31-35 | Libra | | C\$ 200.00 | | | C\$ 180.00 | | | | C\$ 190.00 | |
| Camaron 26-30 | Libra | C\$ 220.00 | | C\$ 230.00 | | | | | | C\$ 225.00 | |
| Camaron 21-25 | Libra | C\$ 350.00 | | | | | | | | C\$ 350.00 | |
| Camaron 16-20 | Libra | | | | | C\$ 320.00 | | | C\$ 160.00 | C\$ 240.00 | |
| Camaron de cultivo | Libra | | | | C\$ 120.00 | | C\$ 280.00 | | | C\$ 200.00 | |
| Langosta entera del Pacifico | Libra | C\$ 380.00 | | C\$ 400.00 | C\$ 250.00 | C\$ 140.00 | | | | C\$ 292.50 | |
| Cola de langosta del Caribe | Libra | | | | C\$ 300.00 | | | | | C\$ 300.00 | |
| Torta de pescado | Libra | | | | C\$ 70.00 | | | | | C\$ 70.00 | |
| Jaiba | Libra | C\$ 80.00 | | C\$ 70.00 | C\$ 60.00 | C\$ 40.00 | C\$ 40.00 | C\$ 100.00 | C\$ 30.00 | C\$ 60.00 | |
| Almejas | Libra | | | | | | | C\$ 100.00 | | C\$ 100.00 | |
| Conchas Negras | Docena | C\$ 50.00 | C\$ 50.00 | | | C\$ 35.00 | C\$ 25.00 | | | C\$ 40.00 | |
| Funche | Ración | C\$ 50.00 | C\$ 60.00 | | | C\$ 50.00 | | | | C\$ 53.33 | |
| King Crab | Libra | | | C\$ 240.00 | | | | C\$ 60.00 | | C\$ 150.00 | |
| Cabezas de Pescado | Libra | C\$ 40.00 | C\$ 40.00 | C\$ 35.00 | C\$ 35.00 | | C\$ 18.00 | | | C\$ 33.60 | |
| Chacalín Seco | Libra | C\$ 160.00 | C\$ 150.00 | C\$ 150.00 | | | | | | C\$ 153.33 | |
| Pescado Seco Salado | Libra | C\$ 100.00 | C\$ 200.00 | C\$ 200.00 | C\$ 350.00 | | C\$ 50.00 | | | C\$ 180.00 | |
| Sardina seca | 1 Onza | C\$ 50.00 | C\$ 50.00 | C\$ 40.00 | C\$ 40.00 | | | | | C\$ 45.00 | |
| Mariscada | Libra | | | | C\$ 85.00 | | | | | C\$ 85.00 | |
| Champainanos | Docena | | | | | C\$ 60.00 | | | | C\$ 60.00 | |





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!



RECETA DE LA SEMANA

TOSTADAS DE JAIBA

Ingredientes:

- ° 15 tostaditas
- ° 350 g de pulpa de jaiba
- ° 3 Tomates picados
- ° ½ taza de perejil picado
- ° 2 chiles serranos rebanados (o al gusto)
- ° ¼ de taza de jugo de limón
- ° 3 cdas. de salsa Ketchup
- ° 2 cdas. de mayonesa
- ° 1 aguacate pelado y picado
- ° Sal al gusto

Preparación:

- ° Mezcla la jaiba con el tomate, el perejil, el chile, el jugo de limón, la catsup y la sal; deja marinar 30 minutos en el refrigerador; retira el líquido y rectifica la sazón.
- ° Unta mayonesa en las tostadas, reparte la mezcla de jaiba y adorna con aguacate.
- ° Sirve al momento para evitar que se remojen.





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



INPESCA

¡Promoviendo el Consumo de Productos Pesqueros!



WWW.INPESCA.GOB.NI