



madrid  
Esalud

Guía de productos de la Pesca  
comercializados en Madrid





# Guía de productos **de la Pesca** comercializados **en Madrid**

madrid  
 salud

# AUTORES Y AGRADECIMIENTOS

Angel Luis Yagüe Sánchez\*

Diego Tejero Rioseras\*

Sara Czubala\*\*

\* Departamento de Inspección de Mercamadrid, Subdirección General de Salud Pública, Madrid Salud – Ayuntamiento de Madrid

\*\* Alumna de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid

Nuestro agradecimiento a las empresas del Mercado Central de Pescados de Mercamadrid

Depósito legal: M-25771-2020

# PRESENTACIÓN

Los productos de la pesca contribuyen a una alimentación saludable proporcionando a nuestra dieta proteínas nutritivas y micronutrientes de alta calidad. En el mundo se consumen más de 100 millones de toneladas al año, lo que proporciona al menos el 20 % de la ingesta de proteína animal a 2.500 millones de personas.



Las normas comunes de comercialización establecen características uniformes para los productos de la pesca, independientemente de su origen, lo que contribuye a lograr un mercado transparente, que funciona sin problemas y suministra productos de alta calidad.

La presente guía pretende dar a conocer las principales especies que se comercializan a través de la Unidad Alimentaria de Mercamadrid, que es considerado el mayor mercado europeo de productos pesqueros.

Confío en que pueda servir de referencia tanto a los inspectores encargados de su control oficial como a los consumidores en las decisiones de compra de este tipo de productos, necesarios para conseguir una dieta equilibrada.



**Antonio Prieto Fernández**

Gerente de Madrid Salud  
Ayuntamiento de Madrid

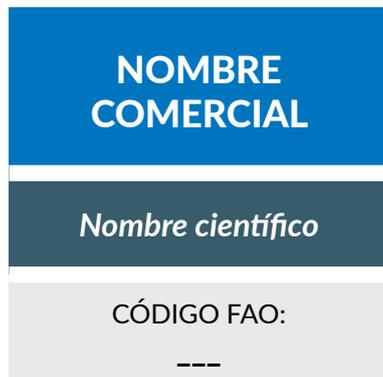


# ÍNDICE

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Leyenda de la guía .....             | 6   |
| Etiquetado al consumidor final ..... | 8   |
| Pescados .....                       | 13  |
| Atunes .....                         | 38  |
| Jureles .....                        | 167 |
| Meros .....                          | 231 |
| Rayas .....                          | 289 |
| Tiburones .....                      | 352 |
| Crustáceos .....                     | 363 |
| Moluscos .....                       | 411 |
| Cefalópodos .....                    | 412 |
| Bivalvos .....                       | 427 |
| Gasterópodos .....                   | 448 |
| Otros .....                          | 457 |
| Anexo índice alfabético .....        | 465 |



# LEYENDA DE LA GUÍA



- Nombre común considerado como denominación oficial de la especie.
- Nombre científico de conformidad con el sistema de información FishBase o SealifeBase o la lista ASFIS de especies de la FAO.
- Código 3 alfa FAO: es un código interinstitucional de tres letras que identifica a una determinada especie.

→ Fuente: Resolución de 24 de mayo de 2019, de la Secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.

## ESPECIES SEMEJANTES:

Especies que por su fisionomía, pueden ser confundidos o se confunden con frecuencia.



Especie marina que se captura mediante pesca extractiva.



Especie fluvial que se captura mediante pesca extractiva.



Especie marina o fluvial que se cría en piscifactorías.



Pescado con grasa no digestible.



Pescado **azul**, con un contenido en grasa superior al 5%.



Pescado **blanco**, con un contenido en grasa inferior al 5%



Mapa de puntos generado por computadora, que indica la distribución actualmente conocida.

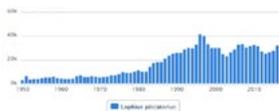
Fuente: AQUAMAPS versión 10/2019 Proyecto conjunto de FishBase y SealifeBase.

**Valor comercial:**

Precio medio de venta en el Mercado Central de Pescados de Madrid durante el periodo enero 2019 - abril 2020:

- ★☆☆☆☆ **Bajo:** inferior a 4 €/kg
- ★★☆☆☆ **Medio:** entre 4 y 10 €/kg
- ★★★☆☆ **Alto:** entre 10 y 17 €/kg
- ★★★★★ **Muy alto:** superior a 17 €/kg

Fuente: [www.mercamadrid.es/estadisticas](http://www.mercamadrid.es/estadisticas)



Gráfica del total de capturas mundiales de la especie en el período 1950-2017. Fuente: FAO.

En aquellas fichas donde no aparece, significa que la FAO no reporta datos individualizados para esa especie.



Talla mínima de referencia a efectos de conservación: aquella por debajo de la cual se aplican restricciones destinadas a evitar la captura.

Fuente: Real Decreto 560/1995, de 7 de abril, por el que se establece las tallas mínimas de determinadas especies pesqueras, modificado por RD 1615/2005.

Reglamento CE nº 2406/96 del Consejo de 26 de noviembre de 1996 por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros.

Reglamento CE 1967/2006 relativo a las medidas de gestión en el Mediterráneo.

## NOMBRE COMERCIAL

Otros nombres

Nombre común considerado como denominación oficial de la especie.

Diferentes acepciones reconocidas por las CCAA y que son nombres complementarios al comercial. Fuente: Resolución de 24 de mayo de 2019, de la Secretaría General de Pesca.

### Descripción:

Características anatómicas.

### Principales zonas de captura:

Zonas FAO donde se distribuye y captura dicha especie.

### Hábitat y Consumo:

Principales características biológicas y formas habituales de consumo.

### Arte de pesca:

Principales categorías de arte de pesca utilizadas en su captura.

### Advertencia de consumo:

Menciones especiales sobre precauciones en el consumo.

# ETIQUETADO AL CONSUMIDOR FINAL

El etiquetado de los pescados e invertebrados acuáticos comercializados para consumo humano es de gran importancia dado el desconocimiento que aún se evidencia sobre estos productos, hecho que expone al consumidor a posibles confusiones que pueden derivar en fraudes y/o riesgos sanitarios.

La información asociada a estos productos debe acompañarlos a lo largo de toda la cadena de producción y comercialización a fin de minimizar estos riesgos, siendo los principales:

1. Venta de especies por otras de menor valor comercial.
2. Venta de especies de origen geográfico distinto al etiquetado.
3. Venta de especies sin respetar épocas de veda.
4. Venta de tallas menores a las permitidas.
5. Venta de especies prohibidas o protegidas.
6. Venta de especies obtenidas mediante prácticas prohibidas.
7. Venta de pescado descongelado como fresco.
8. Glaseado excesivo en productos congelados.
9. Utilización de conservantes no autorizados.
10. Utilización de conservantes autorizados en concentraciones mayores a las permitidas.



## NORMATIVA:

- A. Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- B. Reglamento 1379/2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.
- C. Reglamento de ejecución (UE) n° 404/2011 que establece las normas de desarrollo del Reglamento (CE) n° 1224/200 por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común.
- D. Resolución de la Secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España. Se revisa anualmente.

En base a esta legislación, la información disponible en los productos de la pesca y acuicultura debe ser suficiente para asegurar que el consumidor sea capaz de identificar la especie, así como conocer las características del producto, forma de obtención y origen, de forma que se garantice la seguridad, calidad y confianza por parte del consumidor final.

La información que deben recoger las tablillas disponibles en la pescadería, las cuales deben ser plenamente visibles por parte del consumidor, debe ser la siguiente:

- A. **Denominación comercial:** denominación comúnmente conocida y recogida por la legislación vigente.
- B. **Denominación científica:** nombre en latín designado por el nombre comercial y recogida de igual manera por la legislación vigente.

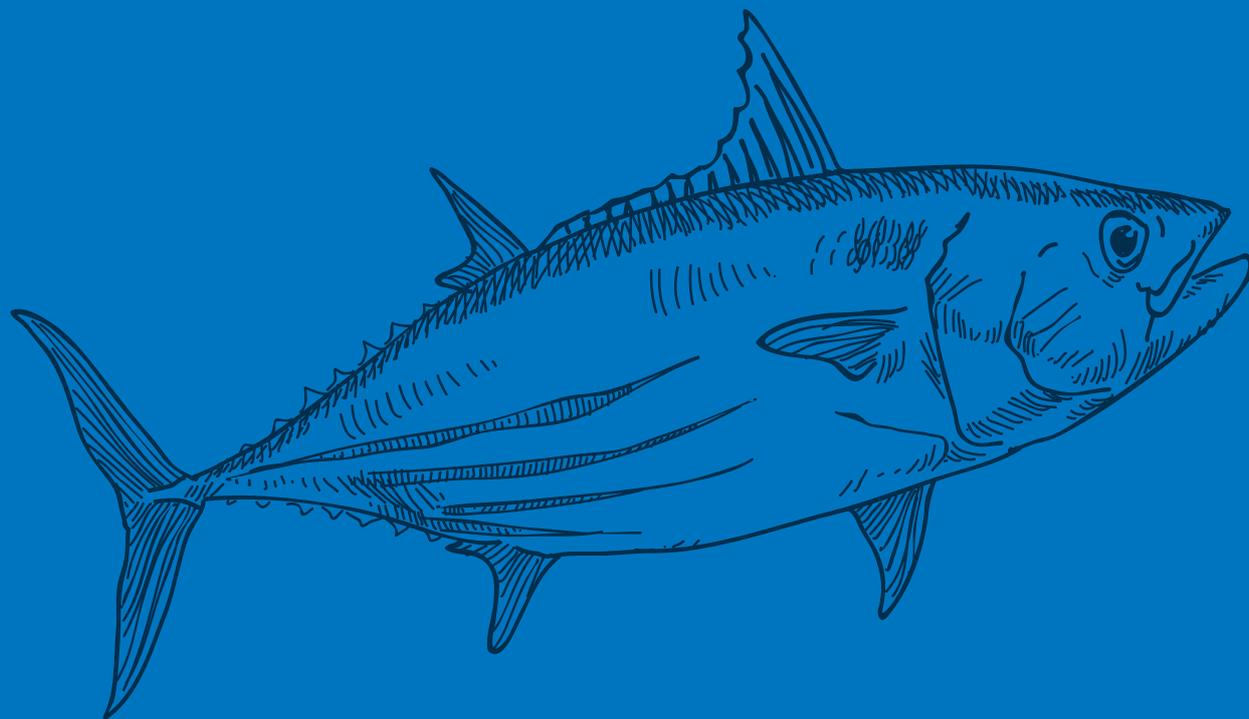
|                                      |   |   |   |
|--------------------------------------|---|---|---|
| <p>Obligatorio</p> <p>Voluntario</p> | <b>PARGO</b><br>Pagrus pagrus             |  | Fecha de producción 10.05.20<br>Fecha de caducidad 20.05.20 |
|                                      | <b>Pesca extractiva</b><br>Redes de cerco |   | Lote 12052<br>Presentación: Entero                          |
|                                      |   |  |   |

- C. **Zona de captura o de cría:** origen del pescado, diferenciándose entre aquellos productos obtenidos mediante acuicultura, donde aparecerá el nombre del país productor y aquellos obtenidos mediante pesca, recogiendo en este caso la zona geográfica donde se han obtenido.
- D. **Método de producción:** se distingue entre pesca extractiva, aguas continentales, acuicultura o marisqueo. De este modo el consumidor podrá elegir el pescado que provenga de una pesca más sostenible, si lo desea.
- E. **Modo de presentación y/o tratamiento:** eviscerado, con cabeza, sin cabeza, fileteado, cocido, descongelado, entero, con piel, en rodajas.

En el caso de productos de la pesca conservados y/o transformados como pueden ser aquellos envasados en atmósfera protectora y refrigerados, congelados, salazones, escabeches, ahumados o tratados por calor, se deberá incluir:

- a. **Lista de ingredientes:** ingredientes y/o coadyuvantes tecnológicos que causen alergias y/o intolerancias.
- b. **Condiciones de conservación.**
- c. **Peso Neto.**
- d. **Peso Neto Ecurrido:** para productos que presenten líquido de cobertura.
- e. **Lote/Fecha de caducidad:** en el caso de moluscos bivalvos vivos se puede sustituir por la leyenda “Estos animales deben estar vivos en el momento de su venta”, figurando también fecha de embalado (día y mes). En productos congelados se indicará la Fecha de Consumo Preferente (mes/año).
- f. **Marca de Identificación:** no obligatorio para los productos envasados en el propio comercio minorista.
- g. **Identificación de la Empresa.**
- h. **Modo de empleo.**





# PESCADOS



## ABADEJO

*Pollachius pollachius*

CÓDIGO FAO:  
**POL**



### ESPECIES SEMEJANTES:

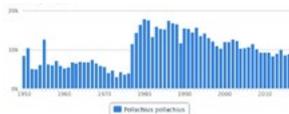


*Gadus morhua*: bacalao



*Pollachius virens*: carbonero o fognero

Valor comercial:



Talla mínima:

30 cm Cantábrico  
30 cm Golfo de Cádiz

## ABADEJO

Ferrete (Asturias), Abadexo (Galicia), Abadira (País Vasco)

### Descripción:

Cuerpo alargado y comprimido lateralmente, no tiene barbillas en la mandíbula inferior. Color variable, dorso oscuro, distinguido de lados y vientre, que suelen ser gris plateado. Línea lateral verdosa. Entre 70 y 80 cm, aunque existen individuos de hasta 130 cm.

### Principales zonas de captura:

Costas europeas del océano Atlántico, desde Islandia y Noruega hasta el golfo de Vizcaya (Área de pesca FAO 27).

### Hábitat y Consumo:

Pez activo y gregario que se encuentra en aguas costeras y mar adentro. Generalmente ingresa a las aguas costeras en primavera y regresa a aguas más profundas en invierno. Se alimenta de pequeños crustáceos (copépodos, anfípodos) y peces. Es una especie apreciada en los mercados del norte de Europa, de carne muy sabrosa, firme, algo oscura y de excelente calidad.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre, enmalle y sedales.

### Advertencia de consumo:

Posible presencia de Anisakis, en cavidad abdominal e infiltración muscular.



## ACEDÍA

*Dicologlossa cuneata*

CÓDIGO FAO:  
**CET**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Solea vulgaris*: lenguado

**Valor comercial:****Talla mínima:**

15 cm Cantábrico  
y Golfo de Cádiz

## ACEDÍA

Sollo (Cantabria), Llenguadina cuneada (Cataluña)

### Descripción:

Pez plano. Cuerpo ovalado, alargado y estrecho. Ojos en el lado derecho del cuerpo. Escamas pequeñas y adherentes. Aletas dorsal y anal no unidas a la caudal. La línea lateral describe una pronunciada S encima de la cabeza. Coloración marrón castaña, más o menos claro, en el lado ocular; lado ciego blanco; una mancha negra en la punta de la aleta pectoral del lado ocular. Hasta 25 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Costas europeas del océano Atlántico, desde Vizcaya hasta el cabo de Buena Esperanza en Sudáfrica.

### Hábitat y Consumo:

Habita principalmente fondos arenosos o fangosos. Se alimenta de una amplia gama de pequeños organismos que viven en el fondo, principalmente crustáceos, gusanos poliquetos y moluscos bivalvos. Apreciado pescado de la familia de los lenguados. Se suele comer a la plancha, al horno o rebozada.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.

## AGUACIOSO

*Ammodytes tobianus*

CÓDIGO FAO:  
**ABZ**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Conger conger*: congrio



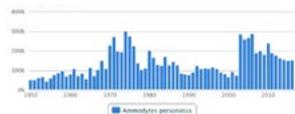
*Sphyræna sphyræna*: espetón



\*Fotografía de [www.ictioterm.es](http://www.ictioterm.es)

*Anguilla anguilla*: anguila

Valor comercial:



## AGUACIOSO

Bolo vermello (Galicia)

### Descripción:

Se caracteriza por tener un cuerpo largo y delgado cubierto de diminutas escamas. Hocico largo y puntiagudo, prognato. Aletas pectorales pequeñas, insertadas cerca del perfil abdominal. Sin aletas pelvianas. Coloración marrón claro por el dorso, flancos plateados. Hasta 20 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico este, Mediterráneo, mar Negro, Portugal y Senegal.

### Hábitat y Consumo:

Vive desde la zona intermareal a los 30 m. Forma pequeños bancos próximos al fondo. Frecuentemente se encuentra enterrado en el fondo durante las horas diurnas. Es un pescado que no necesita eviscerar ni descamar. Simplemente lavar bajo abundante agua y consumir fritos enharinados.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.



## PEZ AGUJA

*Belone belone*

CÓDIGO FAO:  
**GAR**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Scomberesox saurus*: paparda

**Valor comercial:****Talla mínima:**

25 cm Mediterráneo,  
caladero Canario,  
Cantábrico, NW y  
Golfo de Cádiz

## PEZ AGUJA

Agujeta (Andalucía), Agulla (Baleares, Cataluña y Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado, comprimido lateralmente. Mandíbulas muy largas, la superior es más corta que la inferior y con dientes puntiagudos. Dorso azul oscuro, flancos plateados, con una banda longitudinal oscura. Hasta 70 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental y mar Mediterráneo, Madeira, Islas Canarias, Azores y Cabo Verde.

### Hábitat y Consumo:

Vive cerca de la superficie y tiene un patrón migratorio similar al de la caballa. Se alimenta de peces pequeños.

Tiene una carne muy apreciada, no por su calidad, sino por su fácil preparación debido a que tiene escasas espinas. La carne tiene un ligero color verdoso y un fuerte sabor a mar. Para guisos y sopas o a la plancha.

Para su pesca se utilizan redes de cerco y sedales.



## ALACHA

*Sardinella aurita*

CÓDIGO FAO:  
**SAA**

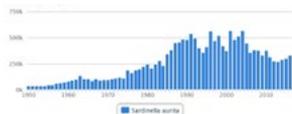
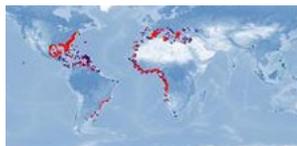


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Sardina pilchardus*: sardina

Valor comercial:



## ALACHA

Lacha (Andalucía), Alatxa (Baleares, Cataluña y Valencia)

### Descripción:

Única aleta dorsal. Escamas grandes. Color azul verdoso por el dorso y plateado por los lados y el vientre, con una banda longitudinal dorada muy patente en los ejemplares frescos, una mancha negra en el borde del opérculo. Hasta 30 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico peninsular, Africano y Mediterráneo occidental y oriental.

### Hábitat y Consumo:

Errático y gregario. Forma habitualmente importantes bancos a profundidades de hasta 150 m, a temperaturas que oscilan entre 15 y 30 °C. Los bancos permanecen a cierta profundidad durante el día y ascienden durante la noche. Generalmente van mezclados con las sardinas. Su gastronomía es la misma que la de la sardina: frita, asada, en escabeche.

Para su pesca se utilizan cercos.



**ALFONSIÑO**

*Beryx splendens*

CÓDIGO FAO:  
**BYS**



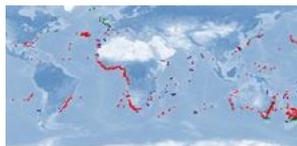
---

**ESPECIES SEMEJANTES:**



*Beryx decadactylus*: palometa roja

Valor comercial:



## ALFONSIÑO O BESUGO AMERICANO

Castañeta macho (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado y comprimido. Varias cavidades cubiertas de piel rodeando a los ojos. Ojos grandes. Aleta dorsal con 4 radios duros y 13-15 blandos. Color rojo o rosáceo vivo por todo el cuerpo. Hasta 45 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

En todo el mundo en latitudes templadas y tropicales entre los 25 y 1.300 m de profundidad: Atlántico, Pacífico, Índico y Mediterráneo occidental. Se pesca en caladeros africanos a gran profundidad.

### Hábitat y Consumo:

Se alimenta principalmente de peces, crustáceos y cefalópodos. Su carne tiene sabor amariscado y es muy blanca, finísima y de textura turgente, parecida a la de los peces de roca.

Para su pesca se utilizan anzuelos y palangre.



## ALIGOTE

*Pagellus acarne*

CÓDIGO FAO:  
**SBA**



### ESPECIES SEMEJANTES:

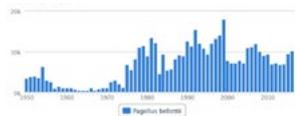
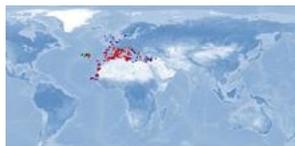


*Pagellus bogaraveo*: besugo



*Pagellus erythrinus*: breca

Valor comercial:



Talla mínima:

17 cm Mediterráneo

## ALIGOTE

Besugo blanco (Andalucía), Pancho (Cantabria), Pancho bicudo (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado y fusiforme. Dientes de dos tipos: delante, varias filas de dientes pequeños y afilados; detrás, dos filas de molares. Color blanquecino brillante, con reflejos dorados; aletas de color rosa pálido, una mancha de color rojo oscuro en la inserción de las aletas pectorales. Hasta 35 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico este y Mediterráneo occidental y oriental, Islas Canarias, Madeira, Cabo Verde, Islas Británicas.

### Hábitat y Consumo:

Pez de pequeño tamaño, comestible y relativamente apreciado. Se encuentra en todo el litoral andaluz y es frecuente verlo en muchas lonjas y mercados. Se suele hacer al horno, de forma similar al besugo.

Para su pesca se utilizan trasmallos, líneas de mano y palangres.



## ANGUILA

*Anguilla anguilla*

CÓDIGO FAO:  
**ELE**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Conger conger*: congrío



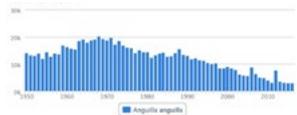
\*Fotografía de [www.elmundo.es](http://www.elmundo.es)

*Muraena helena*: morena



*Ammodytes tobianus*: aguacioso

Valor comercial:



Talla mínima:

30 cm Mediterráneo  
y Cantábrico  
50 cm Golfo de Cádiz

## ANGUILA

Anguía (Galicia)

### Descripción:

Boca relativamente pequeña, con el mentón prominente, más largo que la mandíbula superior. Ojos pequeños. Escamas diminutas. Aletas dorsal, caudal y anal unidas formando una sola aleta. Color según la fase del ciclo biológico: angulas (juveniles), traslúcidas; inmaduros, vientre amarillo y dorso verdoso oscuro; reproductores, vientre plateado y dorso negruzco. Hasta 1,5 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

África, Asia, Europa, sector nororiental, occidental y centro oriental del Atlántico, mar Mediterráneo y mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Su carne es muy apreciada por ser sabrosa y fina. Es posible comprarla fileteada, en conserva, ahumada o en gelatina. La anguila admite numerosas preparaciones y se puede cocinar asada, frita, cocida, escalfada, salteada e incluso en sopas. También se pueden preparar adobadas pero es importante eliminar su piel viscosa antes de cocinarla. Las angulas se comercializan vivas, frescas, congeladas y en conserva. Las frescas se encuentran disponibles de diciembre a abril. El inconveniente; el precio escandaloso que alcanzan estos pescados, sobre todo en Navidad. Por ello, han surgido sucedáneos, de menor precio, que tratan de reemplazar este producto.

Para su pesca se utilizan redes de enmalle, anzuelos, nasas. También de acuicultura.

### Advertencia de consumo:

La sangre de la anguila en crudo es venenosa, contiene una sustancia tóxica que se inactiva con el calor. Por ello, una vez cocinada, la anguila no presenta riesgo para la salud.



## ANJOVA

*Pomatomus saltatrix*

CÓDIGO FAO:  
**BLU**



### ESPECIES SEMEJANTES:

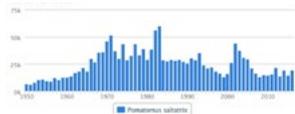
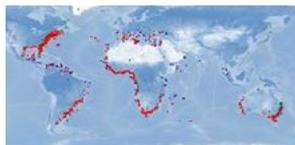


*Seriola dumerili*: pez limón



*Lichia amia*: palometón

Valor comercial:



## ANJOVA

Chova/anchova (Andalucía), Tallaham (Baleares, Cataluña y Valencia)

### Descripción:

Cuerpo comprimido. Cabeza grande, con pronunciada cresta ósea. Dos aletas dorsales, la primera, que se repliega en un surco dorsal, con 8 radios duros cortos y la segunda con radios blandos unidos por una membrana. Color verde azulado oscuro por el dorso y plateado por los flancos y el vientre. Hasta 1 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Mares tropicales y subtropicales. Océano Atlántico occidental y oriental. Mar Mediterráneo y Negro. Océano Índico occidental y oriental. Pacífico central occidental.

### Hábitat y Consumo:

Peces rápidos, que viven en bancos de arena, principalmente cuando son jóvenes, a menudo migratorios. Actividad principalmente diurna. Es un depredador voraz, poderoso y veloz, a menudo atacando bancos de salmonetes u otros peces (caballas, jureles, sardinas y anchoas). Reproducción en primavera y verano (Mediterráneo). Se come abierta a la plancha o a la cazuela.

Para su pesca se utilizan trasmallos, palangres, cerco y arrastre, líneas de mano y curricán.



## ARETE

*Aspitrigla cuculus*

CÓDIGO FAO:  
**GUR**



\*Foto: www.faofish.es (Pedro Lopes)

### ESPECIES SEMEJANTES:



*Chelidonicthys obscurus* : aletón



*Trigla spp.*: rubio

Valor comercial:



## ARETE

Gallineta (Balears), Lluerna roja (Cataluña)

### Descripción:

Pez de cabeza grande sin surco occipital profundo, de hocico prolongado hacia adelante. Pecho y parte anterior del vientre sin escamas. Las aletas pectorales tienen dos o tres radios alargados.

### Principales zonas de captura:

Atlántico este desde las Islas Británicas hasta Mauritania, incluida Madeira y Azores. Mar Mediterráneo y mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra sobre arena y grava, peñasco y rocas en la plataforma continental. Se alimenta de crustáceos bentónicos, otros invertebrados y peces que viven en el fondo.

Pescado blanco ideal para elaborar sopas o cocinar al horno, el único inconveniente es la gran cantidad de espinas que posee.

Para su pesca se utilizan cerco y arrastre.

### Advertencia de consumo:

Carne con gran cantidad de espinas.



## ARETE ALETÓN

*Chelidonicthys obscurus*

CÓDIGO FAO:  
**GUR**



### ESPECIES SEMEJANTES:



\*Foto: [www.faofish.es](http://www.faofish.es) (Pedro Lopes)

*Aspitrigla cuculus*: arete



*Trigla spp.*: rubio

Valor comercial:



## ARETE ALETÓN u OSCURO

Cabra (Andalucía), Rubio (Canarias), Escacho de pluma (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado, casi cilíndrico. Cabeza cubierta de placas óseas, crestas y espinas. Dos aletas dorsales separadas, la primera con el segundo radio espinoso muy largo, como una antena. Coloración anaranjado grisácea, más oscura por el dorso y vientre blanco. Hasta 30 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico este desde las Islas Británicas hasta Mauritania, incluida Madeira y Azores. Mar Mediterráneo pero ausente en el mar Egeo y mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra sobre fondos suaves y rocas en la plataforma continental. Se alimenta de crustáceos bentónicos, otros invertebrados y peces que viven en el fondo. Pescado blanco ideal para elaborar sopas o cocinar al horno.

Para su pesca se utilizan cercos y arrastre.

### Advertencia de consumo:

Carne con gran cantidad de espinas.



## ARMADO

*Peristedion cataphractum*

CÓDIGO FAO:  
**PJC**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Aspitrigla cuculus*: arete



*Trigla spp.*: rubio

Valor comercial:



## ARMADO

Arnes (Baleares), Escacho armado (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado, casi cilíndrico, cubierto de 8 series longitudinales de escudetes osificados. Cabeza grande cubierta de placas óseas con crestas y espinas. Rostro largo, bifurcado. Dos barbillones submandibulares. Dos aletas dorsales juntas. Aletas pectorales con los dos últimos radios libres. Coloración rojo vivo; vientre rosáceo. Hasta 40 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico este, desde las Islas Británicas hasta Angola. Mar Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra sobre fondos fangosos y rocas en la plataforma continental. Se alimenta de crustáceos bentónicos, otros invertebrados y peces que viven en el fondo, en el que cava con su rostro bifurcado. Los juveniles viven en aguas costeras antes de migrar a aguas profundas. Pescado blanco ideal para elaborar sopas o cocinar al horno.

Para su pesca se utilizan cercos y arrastre.

### Advertencia de consumo:

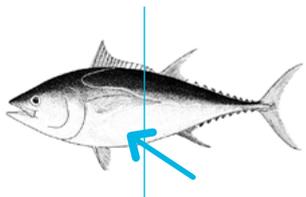
Carne con gran cantidad de espinas.



# ATUNES

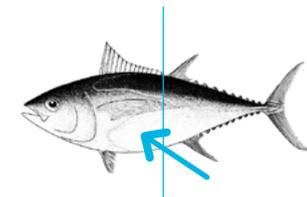
**ATÚN ROJO**

*Thunnus thynnus*



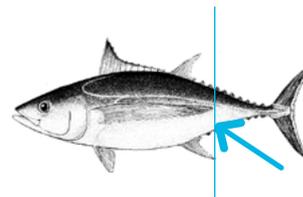
**ATÚN PATUDO**

*Thunnus obesus*



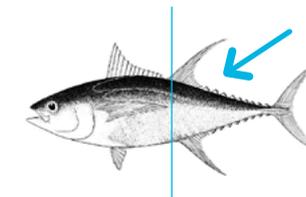
**BONITO DEL NORTE**

*Thunnus alalunga*



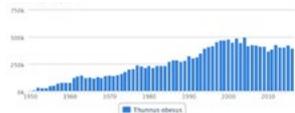
**RABIL**

*Thunnus albacares*



CÓDIGO FAO:  
**BET**

Valor comercial:



## ATÚN PATUDO o DE OJO GRANDE

Bonita/obeso (Asturias), Tuna (Canarias)

### Descripción:

Aletas pectorales largas en individuos grandes, siendo muy largas en individuos más pequeños. Superficie ventral estriada (>30 cm). Laterales inferiores y vientre blanquecinos, con banda lateral azul iridiscente; primera aleta dorsal de color amarillo intenso, segunda aleta dorsal y anal de color amarillo claro, aletillas de color amarillo brillante con bordes negros. Récord peso 197,3 kg.

### Principales zonas de captura:

Presente en todo el mundo en aguas tropicales y subtropicales de los océanos Atlántico, Índico y Pacífico, pero ausente del Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Vive hasta 250 m de profundidad. En Japón, su carne tiene un precio elevado y se consume en sashimi en sustitución del atún rojo.

Para su pesca se utilizan sedales y redes de cerco.

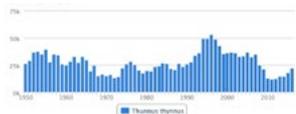
### Advertencia de consumo:

Peces ricos en histidina; es necesario conservarlos adecuadamente para evitar que se genere histamina.



**CÓDIGO FAO:**  
**BFT**

**Valor comercial:**



**Talla mínima:**  
80 cm o 10  
kg caladero  
Mediterráneo  
6,4 kg caladero  
canario

## ATÚN ROJO o DE ALETA AZUL

Bonita/zurdo (Asturias), Cimarron (Cantabria), Atún vermello (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo fusiforme, casi redondo por el centro. Ojos pequeños. Dos aletas dorsales muy juntas, la segunda, igual que la aleta anal, seguida de 7 a 9 pínulas. Aletas pectorales cortas. Azul oscuro por el dorso, flancos y vientre blanco plateados; pínulas amarillas con borde negro. Hasta 3,5 m de longitud y más de 150 kg.

### Principales zonas de captura:

Hay al menos 2 subespecies, una en el Atlántico y otra en el Pacífico. La subespecie del Atlántico se encuentra desde Labrador y Terranova hacia el sur hasta el golfo de México y el mar Caribe, en el Atlántico oriental se produce desde Noruega hasta las islas Canarias y el mar Mediterráneo. La subespecie del Pacífico se conoce desde el Golfo de Alaska hasta el sur de California y baja California en el Pacífico oriental; en el Pacífico occidental, se produce desde la isla Sakhalin hasta el norte de Filipinas. Se trata de una especie vulnerable y su población está decreciendo.

### Hábitat y Consumo:

Japón es el principal destino del atún rojo del Mediterráneo. Como las capturas son insuficientes se ha desarrollado una técnica de cultivo que consiste en la captura por medio de flotas de cerco, en las que llegan a utilizarse hasta avionetas. Posteriormente en las granjas, se realizan las etapas de engorde y engrasado. Muy apreciado, se puede consumir en tataki, sashimi, a la plancha, en tartar, marinado, etc.

Para su pesca se utilizan curricán, sedales y la técnica de almadraba.

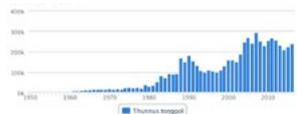
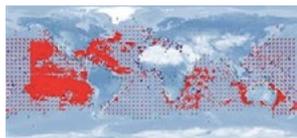
### Advertencia de consumo:

Peces ricos en histidina; es necesario conservarlos adecuadamente para evitar que se genere histamina. Puede contener Mercurio, por lo que no se recomienda el consumo a mujeres embarazadas y niños menores de 14 años (AESAN).



CÓDIGO FAO:  
**ALB**

Valor comercial:



## ATÚN BLANCO o BONITO DEL NORTE

Mono (Asturias), Barrilote (Canarias), Bacora (Cataluña y Valencia)

### Descripción:

Cuerpo fusiforme, redondeado y moderadamente alto. Ojos grandes. Dos aletas dorsales muy juntas seguidas de 7 a 9 pínulas. Aletas pectorales muy largas, más allá de la aleta anal. Azul oscuro por el dorso, flancos y vientre blanco plateados y aleta caudal con el borde blanco. Hasta 1 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Cosmopolita que habita en todos los océanos: Pacífico, Índico, Atlántico y Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Es seguramente uno de los pescados mas valorados en la gastronomía española, y hoy se puede encontrar en cualquier lonja o mercado, supermercado o pescadería de barrio. Se puede hacer a la plancha, encebollado, macerado, a la marinera, adobado, en salsa, etc.

Para su pesca se utilizan anzuelos y redes de cerco.

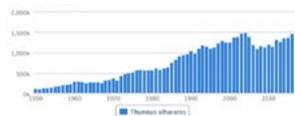
### Advertencia de consumo:

Peces ricos en histidina; es necesario conservarlos adecuadamente para evitar que se genere histamina.



CÓDIGO FAO:  
**YFT**

Valor comercial:



## ATÚN DE ALETA AMARILLA o RABIL

Atún amarelo (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo fusiforme con dorso azul oscuro metálico, varía de amarillo a plateado en el vientre, que presenta líneas casi verticales. Aletas dorsales y anales color amarillo brillante con el borde negro. La segunda aleta dorsal es muy alta. El récord de pesca es de 176,4 kg.

### Principales zonas de captura:

Especie migratoria que habita todos los océanos: Pacífico, Índico, Atlántico pero ausente en el Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Epipelágico oceánico que habita en aguas entre 18 y 31°C. Tiende a viajar en grupos con otros atunes y se alimentan de otros peces, crustáceos y moluscos. Es un nadador realmente rápido gracias a la capacidad de plegar sus aletas. Se puede consumir en crudo o en diferentes preparaciones (plancha, horno, etc.) también se consume en conserva.

Para su pesca se utilizan anzuelos y redes de cerco.

### Advertencia de consumo:

Peces ricos en histidina; es necesario conservarlos adecuadamente para evitar que se genere histamina.

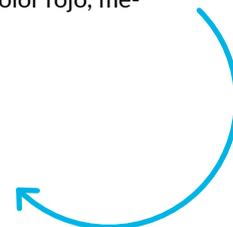


# EL FRAUDE DEL ATÚN

## ¿En qué consiste?



Se puede modificar el color de la carne de un atún de varios días, o intensificar su color rojo, mediante inyección de determinados aditivos.



Una vez restituido el color puede venderse como si fuera atún rojo a precio bajo. Esta práctica es fraudulenta y perseguida por el control oficial.

## BACALADILLA

*Micromesistius poutassou*

CÓDIGO FAO:  
**WHF**



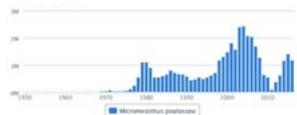
### ESPECIES SEMEJANTES:

---



*Merluccius merluccius*: merluza

Valor comercial:



Talla mínima:

15 cm Mediterráneo

## BACALADILLA

Abril/bacalada (Asturias), Lirio (Cantabria y Galicia)

### Descripción:

Cuerpo estrecho. Sin barbillón submandibular. Tres aletas dorsales y dos aletas anales. Aletas pelvianas cortas. Aleta caudal escotada. Color marrón claro en dorso con flancos celeste plateado y vientre blanquecino. Hasta 40 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico norte, desde el mar de Barents, mar de Noruega, Islandia, Atlántico este y mar Mediterráneo. Ocasionalmente en sudeste de Canadá y costa nordeste de EE.UU.

### Hábitat y Consumo:

Pez gregario, forma grandes bancos sobre todo en verano. Durante el día vive cerca del fondo mientras que en la noche sube hacia aguas más superficiales para alimentarse de pequeños crustáceos y, raramente, de peces pequeños. Pescado blanco bajo en grasa, posee una carne frágil, por lo que es importante manipularla y cocinarla con cuidado. Destaca por ser una buena fuente de proteínas de alto valor biológico y vitaminas del grupo B. Se cocina principalmente rebozada frita o al horno.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre, cerco y redes de enmalle.

### Advertencia de consumo:

Posible presencia de Anisakis, en cavidad abdominal y tejido muscular.



## BACALAO

*Gadus morhua*

CÓDIGO FAO:  
**COD**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Pollachius pollachius*: abadejo

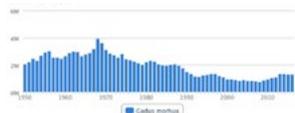


*Pollachius virens*: carbonero o fogonero

Valor comercial:



Pesca



Acuicultura



Talla mínima:

35 cm Caldero del Cantábrico y Golfo de Cádiz

## BACALAO

Bacallá (Baleares, Cataluña, Valencia)

### Descripción:

Pez marino de esqueleto regularmente osificado. Cuerpo robusto, con larga barbilla en el mentón; cabeza muy grande y ojos pequeños. Mandíbula superior prominente. 3 aletas dorsales, muy juntas en la base. El color del dorso es variable, generalmente pardo amarillento, verdoso o grisáceo con manchas. Pesa hasta 45 kg.

### Principales zonas de captura:

Atlántico norte y Occidental desde Canadá a lo largo de la costa norteamericana. Costa este y oeste de Groenlandia. Islandia y mar de Barents hasta el golfo de Vizcaya.

### Hábitat y Consumo:

Ampliamente distribuido en gran variedad de hábitats, desde la costa hasta la plataforma continental. Los juveniles prefieren aguas sublitorales poco profundas (menos de 10-30 m de profundidad) con hábitats complejos, como lechos de pastos marinos, áreas con grava, o rocas, que brindan protección contra los depredadores. Los adultos se encuentran generalmente en aguas más profundas y frías. Durante el día, forman bandos y nadan unos 30-80 m sobre el fondo, dispersándose por la noche para alimentarse. Omnívoro; se alimentan al amanecer o al anochecer de invertebrados y peces. Comercializados frescos, secos o salados, ahumados y congelados; se consume al vapor, frito, asado, hervido, al microondas o al horno.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre, cerco y anzuelos. Acuicultura.



## BACORETA

*Euthynnus alletteratus*

CÓDIGO FAO:  
**LTA**



### ESPECIES SEMEJANTES:

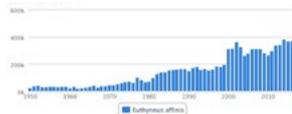


*Katsuwonus pelamis*: listado



*Auxis thazard*: melva

Valor comercial:



## BACORETA o ALBACORA

Bonito zurdo (Asturias), Albacoreta (Canarias)

### Descripción:

Cuerpo alargado, fusiforme, algo comprimido, sin escamas. Dos aletas dorsales muy juntas. Segunda aleta dorsal seguida de 8 pinnulas. Aleta anal seguida de 7 pinnulas. Gris azulado brillante, más oscura por el dorso y blanquecino por el vientre con 6 a 12 manchas negras en el abdomen y líneas onduladas y manchas negras en el dorso. Hasta 1 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Océano Atlántico en aguas tropicales y subtropicales. mar Mediterráneo, mar Negro y golfo de México.

### Hábitat y Consumo:

Es un depredador oportunista que se alimenta de prácticamente todo lo que está dentro de su área de distribución, es decir, crustáceos, peces (principalmente clupeidos), calamares, heterópodos y tunicados.

Se comercializa en fresco, salado en seco, ahumado, enlatado y congelado. Se cocina al horno, marinada con limón, en conserva con aceite, en escabeche, marmitako, etc..

Para su pesca se utilizan redes de cerco, sedales y anzuelos.

### Advertencia de consumo:

Peces ricos en histidina; es necesario conservarlos adecuadamente para evitar que se genere histamina.



## BAILA

*Dicentrarchus punctatus*

CÓDIGO FAO:  
**SPU**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Dicentrarchus labrax*: lubina



*Onchorhynchus mykiss*: trucha arco iris

Valor comercial:



## BAILA

Rayela (Canarias), Robaliza de pintas (Galicia)

### Descripción:

Dos aletas dorsales separadas, la primera con 9 radios duros y la segunda con uno duro y 13 blandos. Color gris plata brillante, más oscuro en el dorso y vientre blanco. Mancha negra en el ángulo superior del opérculo y moteado negro por el dorso y los flancos. Hasta 50 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico este, costas de Europa y África, desde Marruecos a Senegal, Islas Canarias y Canal de Suez.

### Hábitat y Consumo:

Encontradas en aguas costeras marinas y salobres en varios tipos de fondos, incluyendo arena, arena fangosa y rocas; ocasionalmente en ríos. También es capaz de vivir en hábitats hipersalinos. Se alimenta principalmente de camarones y moluscos, también peces. Se consume frita o al horno.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre, sedales y anzuelos.



## PEZ BALLESTA

*Balistes capriscus*

CÓDIGO FAO:  
**TRG**



Valor comercial:



## PEZ BALLESTA

Surer (Baleares), Ballesta (Cataluña), Burro (Murcia)

### Descripción:

Cuerpo ovalado, alto y comprimido, con escamas pequeñas y duras, rugosas al tacto. Morro picudo y masivo. Boca y ojos pequeños. Color gris amarillento, con numerosos puntos blancos que desaparecen tras la muerte, aletas azuladas, con líneas oscuras. Hasta 50 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Mediterráneo a Angola. Atlántico occidental: Nueva Escocia (Canadá), Bermudas y el norte del golfo de México hasta Argentina.

### Hábitat y Consumo:

Habita bahías, puertos, lagunas y arrecifes hacia el mar. Suelen vivir solitarios o en pequeños grupos. Se alimenta de invertebrados bentónicos como moluscos y crustáceos. Muy apreciada su carne, su textura resulta exquisita. Se consume horneado, a la parrilla, frito o guisado.

Para su pesca se utilizan anzuelos, arrastre y enmalle.



## BEJEL o RUBIO

*Chelidonichthys lucerna*

CÓDIGO FAO:  
**GUU**



### ESPECIES SEMEJANTES:



\* Fotografía de [www.omare.pt](http://www.omare.pt)

*Chelidonichthys obscurus*: aletón



*Trigla lyra*: garnelo

**Valor comercial:**

## BEJEL o RUBIO

Alfóndega (Galicia), Lluema (Valencia) Golondro (Asturias), Oriola (Baleares), Perlón (P. Vasco)

### Descripción:

Cuerpo alargado, casi cilíndrico. Cabeza grande, cubierta de placas óseas, crestas y espinas. Perfil cefálico poco cóncavo. Dos aletas dorsales separadas. Línea lateral con escamas pequeñas y redondeadas. Pecho y parte anterior del vientre sin escamas. Marrón dorado, más oscura por el dorso. Hasta 75 cm de longitud..

### Principales zonas de captura:

Noruega, mar del Norte, costas atlánticas europeas y costa africana. Mediterráneo y mar Negro..

### Hábitat y Consumo:

Habita a 20-300 m de profundidad en la plataforma continental sobre fondos arenosos o de grava. Se alimenta de crustáceos bentónicos, moluscos y peces que viven en el fondo. Su carne, muy espinosa, es blanca y firme y de un magnífico sabor, sobre todo si se usa para caldos y arroces, también al horno o a la parrilla.

Para su pesca se utilizan arrastre de fondo.

### Advertencia de consumo:

Carne con gran cantidad de espinas.



## BESUGO

*Pagellus bogaraveo*

CÓDIGO FAO:  
**SBR**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Dentex macrophthalmus*: cachucho

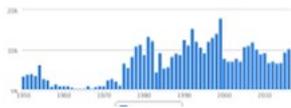


*Pagellus acarne*: aligote



*Pagellus erythrinus*: breca

Valor comercial:



Talla mínima:

25 cm Caladero del Cantábrico y Golfo de Cádiz  
33 cm Mediterráneo

## BESUGO

Voraz (Canarias), Caramuxo(Galicia) Pancho (Asturias)

### Descripción:

Cuerpo alargado, alto y rechoncho. Cabeza pequeña con morro corto. Ojos grandes. Dientes: delante, varias filas de dientes pequeños y afilados, detrás, dos o tres filas de molares. Color rojizo vivo, más intenso por la cabeza, el dorso y las aletas, vientre blanquecino plateado y una gran mancha negra en el origen de la línea lateral. Hasta 60 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico este, desde Noruega hasta Estrecho de Gibraltar, Mauritania, Madeira e Islas Canarias, así como el Mediterráneo este.

### Hábitat y Consumo:

Habita aguas costeras sobre roca, arena o barro hasta 400 m de profundidad. Omnívoro, se alimenta de crustáceos, moluscos y pequeños peces. Los adultos se mueven hacia la costa hasta el borde de la plataforma continental para desovar de enero a junio. Es un pescado blanco, semigraso e incluso en invierno se convierte en pescado azul por su contenido en grasa. Goza de una gran popularidad en todas las regiones españolas y en Japón está considerado el rey de los pescados. Se consume a la sal, a la parrilla, escabechado, a la plancha, etc.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre de fondo, trasmallos de profundidad y palangres de fondo. Acuicultura.



## BLANQUILLO

*Branchiostegus  
semifasciatus*

CÓDIGO FAO:  
**UAE**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Plectorhinchus mediterraneus*: borriquete

Valor comercial:



## BLANQUILLO

Futbolista, borriquete (Andalucía)

### Descripción:

Cuerpo alargado y comprimido. Cabeza redondeada con cresta dorsal. Una aleta dorsal, con 6 radios duros y 16 radios blandos. Aleta caudal con borde recto. Color marrón ceniza con bandas transversales oscuras que no llegan al perfil ventral y una mancha negra entre la base de las aletas pectorales y el borde del opérculo. Hasta 70 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico este, desde Marruecos hasta Angola y Senegal.

### Hábitat y Consumo:

Epibentónico y demersal, habita a profundidades entre 50 y 100 m.  
Se consume cocinado al horno.

Para su pesca se utilizan redes de cerco y sedales.



## BODIÓN

*Symphodus tinca*

CÓDIGO FAO:  
**YFX**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Labrus bergylta*: maragota

Valor comercial:



## BODIÓN

Tord tamborer (Cataluña), Vello (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado y ligeramente comprimido. Labios gruesos, con 8-9 repliegues. Aleta dorsal con 14-17 radios duros y 9-1 blandos. Coloración muy variable de machos a hembras; éstas y los juveniles tienen una coloración marrón uniforme; los machos son muy vistosos, con una gran mancha negra en el origen de la línea lateral, dos o tres bandas oscuras horizontales, todo el cuerpo y las aletas salpicados de numerosos puntitos rojos y azules, y la cabeza con líneas horizontales irregulares celestes. Hasta 40 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: España a Marruecos, mar Mediterráneo y mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos se encuentran en la zona litoral (10-20 m) alrededor de rocas, arrecifes marinos y algas marinas. Se alimentan de erizos, cangrejos y moluscos. De carne suave y blanca y con sabor similar al bacalao fresco. Se suele cocinar al horno o en diferentes guisos.

Para su pesca se utilizan redes de trasmallo, anzuelos y también pesca deportiva.

## BOGA

*Boops boops*

CÓDIGO FAO:  
**BOG**



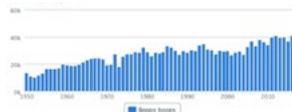
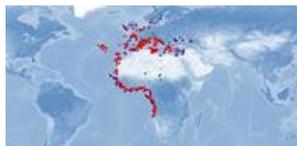
### ESPECIES SEMEJANTES:



\* Fotografía de [www.tenerife.es](http://www.tenerife.es)

*Liza aurata*: lisa

Valor comercial:



Talla mínima:

11 cm Caladero del Cantábrico y Golfo de Cádiz, Mediterráneo y Canario

## BOGA

Futbolista, borriquete (Andalucía)

### Descripción:

Cuerpo alargado, casi cilíndrico y morro redondeado. Ojos grandes. Dentadura con un solo tipo de dientes en ambas mandíbulas: una sola hilera de dientes incisivos planos y de borde dentado. Línea lateral muy marcada. Gris amarillento verdoso, flancos plateados y brillantes, con unas 5 líneas longitudinales doradas. Hasta 20 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico este, desde Noruega hasta Islas Canarias, Islas Príncipe y Santo Tomé. Mar Mediterráneo y mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra en plataformas costeras sobre fondos de arena, barro, rocas y algas. Es gregario y asciende a superficie por la noche alimentándose principalmente de pequeños crustáceos. Se comercializa en fresco y congelado y se consume frito, asado o al horno. También se usa como cebo en la pesca del atún.

Para su pesca se utilizan redes de cerco y arrastre.



## BONITO

*Sarda sarda*

CÓDIGO FAO:  
**BON**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Katsuwonus pelamis*: listado

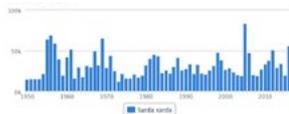


*Euthynnus alleteratus*: bacoreta



*Auxis thazard*: melva

Valor comercial:



## BONITO

Bonito del sur (Andalucía), Sierra (Asturias y Canarias)

### Descripción:

Cuerpo alargado, fusiforme y comprimido. Boca amplia, hasta detrás de los ojos. Línea lateral sinuosa. Dos aletas dorsales muy juntas y 8 pínulas. Gris azulado brillante, blanquecino por el vientre, con 5 a 11 líneas longitudinales negras. Hasta 90 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Costas tropicales y templadas del océano Atlántico, incluido el golfo de México y los mares Mediterráneo y Negro. En el Atlántico occidental, a lo largo de la costa exterior de Nueva Escocia. En el Atlántico oriental desde Noruega hasta Sudáfrica.

### Hábitat y Consumo:

Especie gregaria y migratoria, forma a menudo grandes bancos cerca de la superficie de aguas litorales. Se alimenta de pequeños crustáceos, peces pequeños y cefalópodos. Se puede considerar un verdadero tesoro de propiedades nutricionales: posee cualidades organolépticas similares a las del atún, pero su carne quizás es más sabrosa y es rica en minerales. También es una excelente fuente de proteínas y vitamina A y Omega-3. Se presta a una variedad de preparaciones, sobre todo al horno, en salsa, en sofrito, en escabeche, encebollado, etc.

Para su pesca se utilizan anzuelos, redes de enmalle y redes de cerco.

### Advertencia de consumo:

Peces ricos en histidina; es necesario conservarlos adecuadamente para evitar que se genere histamina.



## BOQUERÓN

*Engraulis encrasicolus*

CÓDIGO FAO:  
**ANE**

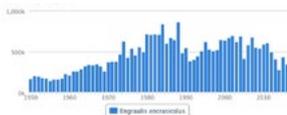


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Sardina pilchardus*: sardina

Valor comercial:



Talla mínima:

- 12 cm Caladero Cantábrico y Golfo de Cádiz
- 10 cm División IX
- 9 cm Mediterráneo y Caladero Canario

## BOQUERÓN o ANCHOA

Bocarte (Asturias y Cantabria), Seitó (Cataluña)

### Descripción:

Cuerpo delgado y alargado, ovalado en sección transversal. Hocico puntiagudo con maxilar corto que llega hasta el borde del preopérculo. Boca muy ancha. Dorsal verde azulado y cara ventral plateada.

### Principales zonas de captura:

Principalmente capturado en el área del Mediterráneo y el mar Negro, pero también en las áreas de África Central Oriental y el Atlántico nororiental. Tres cuartos de las capturas mediterráneas son reportadas por Turquía.

### Hábitat y Consumo:

Especie marina costera, formando grandes bandadas. Tolera salinidades de 5-41 ppt y en algunas áreas, ingresa a lagunas, estuarios y lagos, especialmente durante el desove. Tiende a moverse más al norte y a las aguas superficiales en verano, retrocediendo y descendiendo en invierno. Se alimenta de organismos planctónicos.

Se comercializa fresco, entero o eviscerado y sin espinas. En salazón, fileteado en salmuera, ahumado y en aceite (anchoa) o escabechado en vinagre (boquerón en vinagre).

Para su pesca se utilizan redes de cerco.

### Advertencia de consumo:

Posible presencia de Anisakis en cavidad abdominal y tejido muscular. Es necesario congelar previamente el boquerón que se consume prácticamente crudo. Las latas de anchoa son semiconservas y tienen que ser conservadas en frío.



## BRECA

*Pagellus erythrinus*

CÓDIGO FAO:  
**PAC**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Pagellus belloti*: breca chata



*Pagellus acarne*: aligote



*Dentex macropthalmus*: cachucho

**Valor comercial:****Talla mínima:**

15 cm Mediterráneo

## BRECA

Pica (Asturias), Pagell (Baleares), Bica/breca (Canarias), Lamote (País Vasco)

### Descripción:

Cuerpo oblongo y comprimido. Perfil de la cabeza ligeramente convexo. Boca baja, pequeña, ligeramente oblicua. Ambas mandíbulas con dientes puntiagudos y molares posteriores. Color rojo brillante con reflejos plateados; a menudo manchas azules siguiendo filas de escamas en los lados; una pequeña mancha roja oscura característica, en el origen de la línea lateral y a lo largo del margen superior del opérculo.

### Principales zonas de captura:

Común en todo el Mediterráneo y en parte del mar Negro; en el Atlántico oriental, desde las Islas Británicas y Dinamarca hasta Cabo Verde, incluyendo islas Madeira y Canarias.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra en aguas costeras, en varios fondos (roca, grava, arena y barro). Omnívoro, pero se alimenta principalmente de invertebrados bentónicos y peces pequeños. Pescado blanco; su carne es blanda, delicada y muy apreciada. Destaca su contenido de proteínas de alto valor biológico y su aporte de minerales (fósforo, potasio) y de vitaminas A y grupo B. Se consume al horno, a la plancha y "al minuto" que consiste en freirlo por ambos lados con sal, ajo y perejil.

Para su pesca se utilizan trasmallos y palangres de fondo, líneas de mano y redes de arrastre.



## BRÓTOLA DE BARBAS

*Brotula barbata*

CÓDIGO FAO:  
**BRD**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Phycis blennoides*: brótola de fango

Valor comercial:



## BRÓTOLA DE BARBAS

Bertorella (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado, adelgazado en parte posterior. Aletas dorsal, caudal y anal unidas. Aletas plevianas transformadas en un filamento bifurcado. Cabeza grande y boca amplia, con tres barbillones superiores y tres barbillones en el mentón. Color marrón rosáceo, claro en el vientre y aletas de bordes negros. Hasta 75 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico occidental, frente a la costa continental desde Florida, EE. UU. Y el golfo de México hasta el norte de América del sur, incluidas las islas del Caribe. Atlántico oriental: de Senegal a Angola.

### Hábitat y Consumo:

Adultos bentopelágicos hasta 650 m, pero con mayor frecuencia en la plataforma continental en fondos arenosos y fangosos. Juveniles comunes en los arrecifes. Ovíparo, con huevos pelágicos ovales que flotan en una masa gelatinosa.

Es un pescado apreciado por su carne magra, admite múltiples preparaciones: al horno, a la plancha, en arroces, etc.

Para su pesca se utilizan sedales y redes de arrastre.



## BRÓTOLA DE FANGO

*Phycis blennoides*

CÓDIGO FAO:  
**GFD**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Phycis phycis*: brótola de roca



*Brotula barbata*: brótola de barbas

Valor comercial:



## BRÓTOLA DE FANGO

Barbada/locha (Asturias), Mòllera pigada (Valencia)

### Descripción:

Cuerpo alargado, cabeza grande y ojos grandes y redondos. La boca es relativamente grande, con una mandíbula superior prominente y la presencia de un barbillón bajo la inferior. Su coloración varía desde gris (juveniles) a gris rosado (adultos), más claro en los costados y el vientre; aletas impares con margen negruzco y la posible presencia de un punto negro en el centro de la segunda dorsal.

### Principales zonas de captura:

En todo el Mediterráneo occidental (rara o ausente en el oriental) y el Atlántico oriental, desde Noruega hasta Marruecos.

### Hábitat y Consumo:

Especie bentónica o demersal, vive en los fondos arenosos o fangosos desde los 60 a los 1.200 m de profundidad.

Pescado blanco bajo en grasa; su carne es blanda y delicada pero buena, con un sabor similar al de la merluza. Se suele cocinar al horno.

Para su pesca se utilizan trasmallos y palangres de fondo.

## BRÓTOLA DE ROCA

*Phycis phycis*

CÓDIGO FAO:  
**FDR**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Phycis blennoides*: brótola de fango



*Brotula barbata*: brótola de barbas

Valor comercial:



## BRÓTOLA DE ROCA

Barbada (Asturias), Mollera roquera (Baleares), Brota o agriote (Canarias)

### Descripción:

Barbillón submandibular. Dos aletas dorsales, la primera corta, la segunda muy larga. Aletas pelvianas transformadas en un filamento bífido que no llega al origen de la aleta anal. Marrón oscuro. Aletas con el borde blanco. Hasta 60 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico nororiental: bahía de Vizcaya a Marruecos, sur a Cabo Verde e incluyendo islas aledañas. También en el Mediterráneo y las Azores.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra en fondos duros y arenosos y fangosos cerca de rocas a 100-650 m, pero a veces se encuentra a mayores profundidades. Nocturno, escondido entre rocas durante el día, se alimenta de peces pequeños e invertebrados.

Pescado blanco bajo en grasa; su carne es blanda y delicada pero buena, con un sabor similar al de la merluza. Se suele cocinar al horno..

Para su pesca se utilizan trasmallos y palangres de fondo.

## BURRO

*Plectorhinchus  
mediterraneus*

CÓDIGO FAO:  
**GBR**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Pagellus acarne*: aligote



*Dentex macropthalmus*: cachucho

Valor comercial:



## BURRO

Roncador mulato (Galicia), Borriguete (Andalucía), Xerla morruda (Cataluña)

### Descripción:

Cuerpo oblongo y comprimido. Boca pequeña. Escamas pequeñas y adherentes al tacto. Aleta dorsal con 11 radios duros y 18 blandos. Aleta anal, 3 duros y 9 blandos sobre amplia base carnosa. Marrón grisáceo con reflejos violáceos y aletas azules. Hasta 60 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: España y Portugal hasta Namibia. También del mar Mediterráneo occidental y las Islas Canarias.

### Hábitat y Consumo:

Habita en fondos arenosos y lodosos en rangos de profundidad de 10 a 180 m. Se alimenta de zoobentón y zooplancton. Emite un sonido en forma de ronquido producido por la faringe del cual toma el nombre.

Su carne se parece mucho a la del bacalao, aunque es de menor calidad y se suele comer asado al horno.

Para su pesca se utilizan trasmallos y redes de arrastre.

## CABALLA

*Scomber scombrus*

CÓDIGO FAO:  
**MAC**

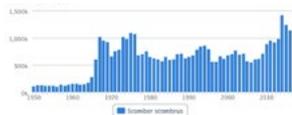


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Scomber japonicus*: estornino

Valor comercial:



Talla mínima:

18 cm Mediterráneo  
20 cm Cantábrico, NW  
y Golfo de Cádiz

## CABALLA

Verat (Balears, Cataluña, Valencia), Berdela (País Vasco), Verdel (Cantabria)

### Descripción:

Cuerpo alargado y redondeado de color azul-verdoso y recorrido por líneas verticales negras, vientre plateado con tonos blancos plateados. Ojos pequeños. Dos aletas dorsales separadas. Primera aleta dorsal con 12 radios duros. Segunda aleta dorsal y aleta anal seguidas de 5 pínulas. Hasta 50 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Se encuentra en todo el Mediterráneo, incluyendo el mar Negro y el Atlántico, desde Noruega y el mar Báltico hasta Marruecos; también en las Islas Azores y Canarias.

### Hábitat y Consumo:

Especie epipelágica, se encuentra desde la superficie hasta los 250 m de profundidad. Gregaria, vive en grupos de individuos de la misma talla, en aguas más profundas en invierno y más costeras el resto del año. El sabor es intenso y fuerte y la carne suave, muy rica en ácidos grasos poliinsaturados Omega-3. Se comercializa fresca y entera, también fileteada. Estacionalidad marcada entre febrero y mayo. En conserva en aceites, escabeche, con tomate o ahumada.

Para su pesca se utilizan redes de cerco y de arrastre, líneas de mano.

### Advertencia de consumo:

Posible presencia de Anisakis en cavidad abdominal y tejido muscular. Peces ricos en histidina; es necesario conservarlos adecuadamente para evitar que se genere histamina.



## CABRACHO

*Scorpaena scrofa*

CÓDIGO FAO:  
**RSE**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Scorpaena porcus*: rascacio



*Trachyscorpia cristulata*:  
cabracho de fondo



*Scorpaena elongata*:  
gallineta rosada



*Helycolenus dactylopterus*:  
gallineta

Valor comercial:



## CABRACHO

Tiñoso (Cantabria) Cantarero (Canarias), Escórpora barbuda (Cataluña), Escarapote (Galicia)

### Descripción:

Cabeza grande, con grandes crestas y espinas. Boca amplia, llega detrás de los ojos. Apéndices dérmicos submandibulares y en los flancos del cuerpo. Aletas pectorales, redondeadas, no llegan hasta el origen de la aleta anal. Coloración muy variable, la más frecuente con tonos anaranjados salpicado de manchas marrones y negras. Hasta 50 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico nororiental, desde las Islas Británicas hasta Senegal, y también abunda en las costas de las Islas Canarias, Madeira y Azores, así como en el mar Mediterráneo. Ausente en el mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Fondos pedregosos o arenosos con abundante vegetación, a veces parcialmente hundido. De 20 a 200 m de profundidad. Solo o en grupos pequeños. Durante el invierno y la primavera puede estar a poca profundidad. Vive inmóvil en el fondo donde acecha a sus presas. Pescado blanco de alta calidad, su carne es especialmente sabrosa y con alto contenido en proteínas, minerales y bajo en grasas. El cabracho posee una carne con muchas espinas, por lo que es bastante común emplearlo en la elaboración de sopas, cremas, calderetas y flanes o pasteles de pescado. Merece la pena dedicar un rato a separar las espinas que contiene porque su carne posee un sabor exquisito, con un suave toque a marisco. Lo más frecuente es prepararlo a la plancha o a la brasa.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre, trasmallos, palangres y sedales.

### Advertencia de consumo:

Cuerpo cubierto por crestas y espinas, que requiere una manipulación cuidadosa.





## EL FRAUDE DE IDENTIDAD

¿En qué consiste?



En el punto de venta al consumidor final, se puede vender gallineta como si fuera "cabracho", siendo el precio de la primera sensiblemente inferior



El cabracho se distingue por sus ojos de pequeño tamaño, el perfil cóncavo de la cabeza y las protuberancias y espinas

**CABRACHO DE FONDO**

*Trachyscorpia cristulata*

CÓDIGO FAO:  
**TJX**



**ESPECIES SEMEJANTES:**



*Scorpaena porcus*: rascacio



*Scorpaena notata*: escorpora



*Scorpaena scrofa*: cabracho



*Helycolenus dactylopterus*:  
gallineta

Valor comercial:



## CABRACHO DE FONDO

### Descripción:

Cuerpo alargado. Cabeza grande, con el perfil algo cóncavo, foseta en la nuca, y grandes crestas y espinas. Boca amplia, que llega hasta detrás de los ojos. Sin apéndices dérmicos submandibulares ni en los flancos. Coloración rojiza, con manchas oscuras; aletas con grandes manchas negras. Hasta 50 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico este, golfo de México y Florida, Atlántico norte oriental y central occidental, mar Cantábrico y costa de Galicia.

### Hábitat y Consumo:

Fondos pedregosos o arenosos con abundante vegetación, a veces parcialmente hundido. De 130 a 1.100 m de profundidad. Presenta glándulas venenosas anterolaterales. Se puede cocinar como el cabracho, al horno o a la brasa, también guisado o en sopas.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre, trasmallos, palangres y sedales..

### Advertencia de consumo:

Cuerpo cubierto por crestas y espinas, que requiere una manipulación cuidadosa.

## CABRILLA

*Serranus cabrilla*

CÓDIGO FAO:  
**CBR**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Serranus hepatus*: cabrilla

**Valor comercial:****Talla mínima:**

19 cm Caladero canario

## CABRILLA

Cabra de bajura (Asturias), Serra (Baleares), Serrán cabra (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado, con escamas pequeñas. Aleta dorsal 13-15 radios blandos. Aleta anal con 7-8 radios blandos. Anaranjado o amarillento verdoso, con bandas transversales oscuras, tres líneas longitudinales claras de cabeza a cola y tres líneas oblicuas a ambos lados de la cabeza. Hasta 30 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Canal de la Mancha hacia el sur alrededor del cabo de Buena Esperanza hasta Sudáfrica, incluidas Azores, Madeira y las Islas Canarias. También en el Mediterráneo y el oeste del mar Negro y posiblemente en el mar Rojo.

### Hábitat y Consumo:

Pez óseo de pequeño tamaño, comestible y apreciado localmente. Se encuentra en todo el litoral andaluz y suele capturarse en abundancia. Habita fondos de rocas, arena y lechos de posidonia. Se alimenta de otros peces, cefalópodos y crustáceos. Suele cocinarse normalmente frito o en caldereta.

Para su pesca se utilizan trasmallos y líneas de mano. Pesca deportiva.

## CABRILLA

*Serranus hepatus*

CÓDIGO FAO:  
**SRJ**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Serranus cabrilla*: cabrilla

Valor comercial:



## CABRILLA

### Descripción:

Cuerpo alargado, con aleta dorsal de 11-13 radios blandos. Aleta anal con 6-7 radios blandos. Marrón claro, 5 bandas marrón oscuro, las 2 últimas se unen en una sola sobre el vientre y continúa en la aleta anal, aletas amarillas con machas anaranjadas. Hasta 20 cm..

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Portugal y las Islas Canarias hasta Senegal. También en el Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Pez óseo de pequeño tamaño, vive en fondos arenosos y roca a profundidades de 5 a 100 m alimentándose fundamentalmente de pequeños peces bentónicos, crustáceos o gusanos. La carne presenta gran cantidad de espinas, por lo que su valor comercial es escaso aunque su carne blanca sea sabrosa. Se puede consumir frita, pero normalmente se emplea para hacer caldos de pescado.

Para su pesca se utilizan trasmallos y líneas de mano. Pesca deportiva.



## CACHUCHO

*Dentex macrophthalmus*

CÓDIGO FAO:  
**DEL**



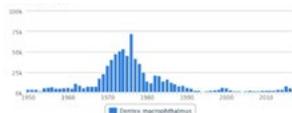
### ESPECIES SEMEJANTES:



*Pagellus acarne*: aligote



*Pagellus bogaraveo*: besugo

**Valor comercial:****Talla mínima:**

22 cm Caladero canario

## CACHUCHO

Antoñito/dientón (Canarias), Dentón ollón (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo oval, alto y comprimido. Perfil de la cabeza redondeado. Ojos muy grandes. Sólo tiene dientes caninos y 4-6 grandes colmillos. Color rojizo, más intenso en línea lateral y las aletas. Hasta 40 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Portugal hasta Namibia incluyendo Cabo Verde y las Islas Canarias, abundante en la costa de Marruecos. Común en el sudoeste del mar Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Habita fondos rocosos o arenosos; pero a medida que van creciendo, descienden a mayores profundidades. Las poblaciones migran estacionalmente entre la costa y las aguas más profundas de acuerdo con las condiciones hidrográficas locales y su ciclo de vida. Se alimenta principalmente de peces y crustáceos que captura al acecho.

Su carne es blanca, muy firme y relativamente apreciada. Se consume a la plancha, en guisos o en sopas.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre de fondo, palangres de fondo y anzuelos y líneas.



## CAPELLÁN

*Trisopterus minutus*

CÓDIGO FAO:  
**POD**



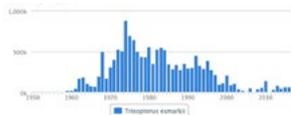
### ESPECIES SEMEJANTES:

---



*Trisopterus luscus*: faneca

Valor comercial:



Talla mínima:

11 cm Caladero  
Mediterráneo

## CAPELLÁN

Capella (Baleares), Mollera (Murcia), Fogón (P. Vasco)

### Descripción:

Cuerpo alargado, redondeado; con barbillón submandibular. Tres aletas dorsales, la segunda algo más larga, dos aletas anales. Aletas pelvianas largas y aleta caudal recta. Color marrón amarillento verdoso; con una mancha negra en el origen de las aletas pectorales; vientre plateado. Hasta 25 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico nororiental: fiordo de Trondheim y las islas Feroe a Portugal y a lo largo de la costa atlántica de Marruecos. Presente en el Mediterráneo, posiblemente la subespecie *Trisopterus capelanus*.

### Hábitat y Consumo:

Bentopelágico a pelágico sobre fondos fangosos a profundidades de 50-300 m, pero en su mayoría se encuentran entre 100 y 200 m. Se alimenta principalmente de crustáceos planctónicos (copépodos, camarones, anfípodos) pero también de peces pequeños, huevos y larvas.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre de fondo y cerco.



**CARBONERO o  
FOGONERO**

*Pollachius virens*

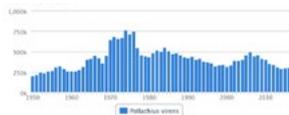
CÓDIGO FAO:  
**POK**



**ESPECIES SEMEJANTES:**



*Pollachius pollachius*: abadejo

**Valor comercial:****Talla mínima:**

35 cm Caladero  
Cantábrico  
y Golfo de Cádiz

## CARBONERO o FOGONERO

Pregonero (Asturias), Fogoneiro (Galicia)

### Descripción:

Tiene una pequeña barbilla en la punta de la mandíbula inferior. Línea lateral lisa a lo largo de toda su longitud. Color verde parduzco dorsalmente, solo ligeramente más pálido ventralmente; aletas coloreadas como el cuerpo, excepto las pélvicas que son pálidas. Longitud de 30 a 110 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Mar de Barents hasta el golfo de Vizcaya, alrededor de Islandia. Atlántico occidental: suroeste de Groenlandia, estrecho de Hudson a Carolina del Norte, aunque es raro en los extremos del rango.

### Hábitat y Consumo:

Gregario y pelágico en aguas costeras y mar adentro a una profundidad de aproximadamente 200 m. Se sabe que se producen migraciones, especialmente para el desove, en aguas costeras en primavera y en aguas más profundas en invierno. Es un pescado blanco que se caracteriza por una carne magra y sabrosa de textura firme y color gris pálido que se puede usar para freír, asar en horno o a la plancha o, incluso, guisar. También es adecuado para preparar albóndigas y hamburguesas de pescado.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre, anzuelos y cerco.

## CARPA

*Cyprinus carpio*

CÓDIGO FAO:  
**FCP**



### ESPECIES SEMEJANTES:

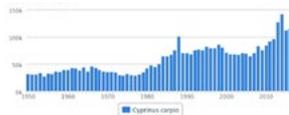


*Tinca tinca*: tenca

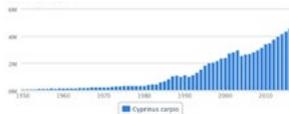
Valor comercial:



Pesca



Acuicultura



## CARPA

Capella (Baleares), Mollera (Murcia), Fogón (P. Vasco)

### Descripción:

Cuerpo fusiforme, comprimido, alto y cubierto de escamas. Boca protráctil, reducida, sin dientes en las mandíbulas y con labios gruesos. 2 pares de barbillas. Una sola aleta dorsal. El color del dorso y flancos es oliváceo y amarillo en el vientre. Hasta 1 m de largo y hasta 32 kg.

### Principales zonas de captura:

Lagos y ríos europeos. Se ha introducido ampliamente en otras partes del mundo (América del Norte, África meridional, Nueva Zelanda, Australia, Asia).

### Hábitat y Consumo:

Habitan en lagos y ríos de tierras bajas donde hay abundante vegetación para proporcionar alimento y refugio. Se alimenta principalmente de larvas de insectos que viven en el fondo, pequeños caracoles, crustáceos y algo de materia vegetal. La carpa es un pescado con buen sabor y suave textura, y sus formas de cocinarlo son muy variadas. Antes es necesario lavarlo y ponerlo en agua con sal durante unas 3 horas, único modo de eliminar su ligero sabor a barro. Se puede preparar asada al horno, a la brasa, frita, estofada, hervida o incluso cocida al vapor.

Para su pesca se utilizan redes de enmalle y anzuelos. También acuicultura.

Especie incluida en el Catálogo Español de especies exóticas invasoras, RD 630/2013 y modificaciones posteriores



## CHOPA

*Spondyliosoma cantharus*

CÓDIGO FAO:  
**BRB**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Spicara maena*: chucla

**Valor comercial:****Talla mínima:**

15 cm Mediterráneo  
 19 cm Caladero Canario  
 23 cm Cantábrico, NW  
 y Golfo de Cádiz

## CHOPA

Cantera (Baleares), Chopa/negrón (Canarias), Pañosa/sopa/zapatero (Cantabria)

### Descripción:

Cuerpo ovalado, alto y comprimido, con marcado dimorfismo sexual: machos con cuerpo más alto que hembras. Cabeza y boca pequeñas, con dientes todos caniniformes, muy afilados. Color azulado, con bandas longitudinales doradas discontinuas por los flancos, jóvenes de color gris plomo. Hasta 40 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Escandinavia hasta el norte de Namibia, incluido el estrecho de Gibraltar, el Mediterráneo y el mar Negro, Madeira, Islas Canarias y Cabo Verde.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra sobre lechos de pastos marinos y fondos rocosos y arenosos a unos 300 m. No es tan popular como otras especies muy similares a ella como pueden ser la dorada o el besugo. Se puede preparar al horno o en salsa.

Para su pesca se utilizan anzuelos, nasas, cerco y arrastre.

## CHUCLA

*Spicara maena*

CÓDIGO FAO:  
**BPI**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Spondyliosoma cantharus*: chopá

Valor comercial:



## CHUCLA

### Descripción:

Cuerpo alargado y comprimido, alto. Premaxilar superior muy protractil. Los machos viejos desarrollan un bulto en la nuca. Coloración muy diferente según los sexos. Los machos son de un tono gris azulado o verdoso, con numerosas líneas discontinuas celestes; una gran mancha negra cuadrangular en los flancos, entre la línea lateral y las aletas pectorales; cabeza cruzada con líneas azules; las hembras y los jóvenes tienen una coloración más apagada y uniforme. Hasta 25 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Portugal, Marruecos e Islas Canarias, incluidos el Mediterráneo y el mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos se encuentran en la zona nerítica, comúnmente sobre lechos de Posidonia y en fondos arenosos o fangosos. En profundidades de 30 m a 90 m. Se alimentan de zooplancton. Se encuentra en todo el litoral andaluz aunque pocas veces aparece en las lonjas y mercados en cantidades apreciables, o suele venderse revuelto con otras especies de pequeño porte. Se consume abierta a la plancha o a la cazuela.

Para su pesca se utilizan anzuelos, nasas, cerco y arrastre.

## PEZ CINTA

*Cepola macrophthalmia*

CÓDIGO FAO:  
**CBC**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Lepidopus caudatus*: sable plateado

Valor comercial:



## PEZ CINTA

Veta (Valencia), Peixe cinta (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo muy largo y comprimido, acintado, muy flexible, con escamas muy pequeñas. Cabeza pequeña, morro chato y mentón prominente. Ojos grandes. Aletas dorsal y anal muy largas. Aleta caudal no ahorquillada. Coloración rosácea anaranjada, más oscura por el dorso; aletas más oscuras, la dorsal con una mancha roja. Hasta 60 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Islas Británicas al norte de Senegal, incluido el Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Presente en fondos arenosos en madrigueras verticales. Se alimenta de pequeños crustáceos. El sabor es delicado, la carne tierna y las espinas fáciles de quitar. Desde el punto de vista de las propiedades nutricionales, es una buena fuente de vitaminas y fósforo. Presente en los mercados, a menudo en combinación con otros peces de pequeño tamaño, formando parte de la "morralla". Se consume frito espolvoreado en harina.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.

**PEZ CINTO o  
SABLE PLATEADO**

*Lepidopus caudatus*

CÓDIGO FAO:  
**SPS**



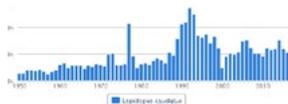
**ESPECIES SEMEJANTES:**



\*Fotografía de [www.ictieterm.es](http://www.ictieterm.es)

*Trichiurus lepturus*: pez sable

Valor comercial:



## PEZ CINTO o SABLE PLATEADO

Pejesable (Canarias), Sable (Andalucía y Asturias)

### Descripción:

Cuerpo muy largo y comprimido, acintado, sin escamas. Mentón prominente. Boca amplia, con grandes dientes caniniformes. Color plateado brillante, aletas amarillentas, con el borde negro, gran mancha negra en el comienzo de la aleta dorsal. Hasta 2 m.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Francia y Mediterráneo occidental hasta Senegal, incluidas Azores, Madeira, las Islas Canarias y los montes submarinos en alta mar; Namibia a Agulhas Bank, Sudáfrica. Océano Pacífico sudoccidental: Australia y Nueva Zelanda. Pacífico suroriental: Perú.

### Hábitat y Consumo:

Presente en la plataforma continental, generalmente sobre fondos arenosos y fangosos de 100 a 250 m.

Su carne es blanca, muy firme y muy apreciada por su excepcional calidad, resultando al paladar suave y jugosa. Se consume frito o en sopas.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.



## COBIA

*Rachycentron canadum*

CÓDIGO FAO:  
**CBA**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Lichia amia*: palometón



*Seriola dumerili*: pez limón

Valor comercial:



## COBIA

### Descripción:

Cuerpo esbelto, algo comprimido con escamas muy pequeñas. Cabeza ancha y plana. Boca grande, con mentón prominente. Marrón oscuro por el dorso y blanco plateado por el vientre y dos bandas longitudinales claras desde la cabeza a la cola. Hasta 2 m.

### Principales zonas de captura:

En todo el mundo en aguas tropicales y subtropicales, ausente en el Pacífico oriental y la Placa del Pacífico. Atlántico occidental incluido el golfo de México y todo el Caribe. Atlántico oriental: Marruecos a Sudáfrica.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos se encuentran en una variedad de hábitats, sobre fondos de barro, arena y grava, sobre arrecifes de coral, en costas rocosas y en pantanos de manglares y en alta mar alrededor de objetos a la deriva y estacionarios; ocasionalmente en estuarios. Generalmente se comercializa entera eviscerada o como filete. Las características de su carne la hacen ideal para elaborar platos especiales como el sashimi y el sushi.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.

## CONGRIO

*Conger conger*

CÓDIGO FAO:  
**COE**

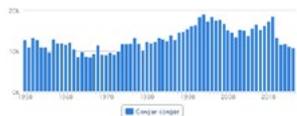


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Muraena helena*: morena

Valor comercial:



Talla mínima:

60 cm Mediterráneo  
58 cm Cantábrico, NW  
y Golfo de Cádiz

## CONGRIO

Zafio (Andalucía), Luciato (Cantabria), Congro (Galicia)

### Descripción:

Alargado. Boca grande, labios carnosos, mandíbula superior más larga que la inferior. Ojos grandes. Escamas diminutas. Aletas dorsal, caudal y anal unidas formando una sola aleta. Gris oscuro casi negro por el dorso y vientre blanco. Hasta 3 m.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Noruega e Islandia hasta Senegal. También en el Mediterráneo y el mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra en fondos rocosos y arenosos. Rango de profundidad de 0-500 m. Es un depredador nocturno de peces, crustáceos y cefalópodos. Desova en verano en el Atlántico frente a Portugal y en el Mediterráneo.

Carne firme, aromática y gelatinosa, con un intenso sabor a mar. Muy codiciado para la elaboración de caldos, fumets y sopas, a los que le confiere un sabor espectacular.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre y nasas.



## CORVINA

*Argyrosomus regius*

CÓDIGO FAO:  
**MGR**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Sciaenops ocellatus*: corvínón ocelado

Valor comercial:



Talla mínima:

- 15 cm Mediterráneo
- 20 cm Caladero Canario
- 25 cm Cantábrico, NW y Golfo de Cádiz

## CORVINA

Curvina (Cantabria y Asturias), Corvinato (Murcia), Andeia (País Vasco)

### Descripción:

Cabeza grande y cuerpo alargado. Boca terminal sin barbillas. Ojos pequeños. Segunda aleta dorsal más larga que la primera. Color gris plateado, con rasgos de bronce dorsalmente. Cavidad bucal amarillo-oro. Hasta 2 m de longitud y 50 kg de peso.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Noruega a Gibraltar y Congo, incluido el Mediterráneo y el mar Negro. Emigró al mar Rojo a través del Canal de Suez.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos se encuentran en aguas costeras y de plataforma, cerca del fondo, así como en aguas superficiales y medias.

La calidad de la carne es muy buena debido a su alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados, se consume en rodaja o fileteada, también existe su presentación ahumada.

Es muy apreciada en gastronomía, su carne es sabrosa y tersa, admite distintos métodos de cocción, a la plancha, al horno, a la sal, siendo también un pescado muy apreciado para consumir crudo en los tradicionales ceviches.

Para su pesca se utilizan arrastre, enmalle y anzuelos. También acuicultura.



## CORVINÓN OCELADO

*Sciaenops ocellatus*

CÓDIGO FAO:  
**RDM**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Argrosomus regius*: corvina

Valor comercial:



## CORVINÓN OCELADO

Zafio (Andalucía), Luciato (Cantabria), Congro (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado con espalda ligeramente arqueada y cabeza inclinada. Principalmente marrón cobrizo o rojizo, aunque blanquecino ventralmente. Hocico romo con una boca inferior bastante grande que contiene bandas de dientes viliformes. Aleta caudal ligeramente cóncava con uno o más cromatóforos negros grandes sobre la línea lateral. Durante la temporada de desove, los machos producen un ruido de tambor característico al frotar los músculos especializados contra la vejiga de aire.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oeste: Estados Unidos, México y golfo de Florida. El interés por su cría comenzó en los años 70 por la disminución de las poblaciones debido a la sobrepesca.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra en fondos de barro y arena. Rango de profundidad de 0-500 m. Se alimenta principalmente de crustáceos, moluscos y peces.

Utilizado fresco y congelado; se puede freír, asar y hornear.

Acuicultura.



## DENTÓN o DENTÓN EUROPEO

*Dentex dentex*

CÓDIGO FAO:  
**DEC**



### ESPECIES SEMEJANTES:



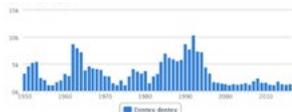
*Dentex gibosus*: sama de pluma



*Cheimerius nufar*: dentón nufar



**Valor comercial: Pesca**



**Valor comercial: Acuicultura**



# DENTÓN o DENTÓN EUROPEO

Sama de ley (Canarias), Sabia (Andalucía)

**Descripción:**

Cuerpo moderadamente alargado, alto y comprimido. Cabeza picuda, los machos muy viejos desarrollan un bulto frontal. Ojos pequeños. Solo tiene dientes caninos. Color gris plateado en los jóvenes, más oscuro por el dorso, con pequeñas manchitas oscuras; los adultos suelen presentar un tono amarillento verdoso. Hasta 1 m de longitud.

**Principales zonas de captura:**

Atlántico oriental, Islas Británicas hasta Mauritania; Senegal y alrededor de las Islas Canarias y Madeira. Común al sur de 40° N (España, África del Norte) en el Mediterráneo.

**Hábitat y Consumo:**

Habita fondos duros de roca hasta 200 m de profundidad aunque generalmente se encuentra en aguas poco profundas de menos de 50 m de profundidad. Adultos solitarios y jóvenes gregarios, que se alimentan de peces, moluscos y cefalópodos. Carne compacta de gusto intenso a mar, se puede cocinar marinado, al horno los lomos o la ventresca a la plancha.

Para su pesca se utilizan redes de enmalle y anzuelos. También acuicultura.



## DENTÓN NUFAR

*Cheimerius nufar*

CÓDIGO FAO:  
**SLD**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Dentex gibosus*: sama de pluma



*Dentex dentex*: dentón

Valor comercial:



## DENTÓN NUFAR

Sama de ley (Canarias), Sabia (Andalucía)

### Descripción:

Cuerpo ovalado, bastante profundo y comprimido. Perfil de la cabeza regularmente convexo, excepto por una ligera joroba en el frente. Boca baja, ligeramente oblicua. Varias hileras de dientes caninos, la fila externa es la más fuerte con 4 a 6 dientes anteriores muy bien desarrollados en cada mandíbula. Color rojizo con reflejos plateados. Vientre blanquecino y cabeza más oscura. Aleta caudal roja oscura, muy finamente bordeada de negro. En algunos individuos, una banda amarilla verdosa entre los ojos. Longitud máxima 100 cm.

### Principales zonas de captura:

Océano Índico occidental, mar Rojo, Sudáfrica, este de la India y Sri Lanka.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra sobre sustratos rocosos de aguas costeras. Los menores permanecen en áreas protegidas de estuarios. Grandes especímenes capturados en la orilla solo cuando los mares están agitados. Comercializado fresco, entero o seco.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre de fondo y líneas.



## DORADA

*Sparus aurata*

CÓDIGO FAO:  
**SBG**



### ESPECIES SEMEJANTES:

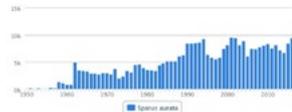
---



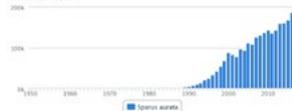
*Sarpa salpa*: salema



Valor comercial: Pesca



Valor comercial:  
Acuicultura



Talla mínima:

19 cm Cantábrico,  
NW y Golfo de Cádiz  
y Caladero Canario  
20 cm Caladero  
Mediterráneo

## DORADA

Orada (Baleares, Cataluña y Valencia), Sama zapata (Canarias)

### Descripción:

Cuerpo ovalado, alto y comprimido. Dientes de dos tipos: caninos y molares. Gris verdoso plateado, más oscuro por el dorso y una banda dorada de ojo a ojo, bordeada de negro. Una gran mancha negra, en el origen de la línea lateral, extendiéndose sobre el margen superior del opérculo. Hasta 70 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Islas Británicas, estrecho de Gibraltar a Cabo Verde y alrededor de las Islas Canarias; también en el Mediterráneo y el mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Especie costera, que habita en lechos de pastos marinos, fondos rocosos y arenosos. Principalmente carnívoros (moluscos, particularmente mejillones que pueden triturar fácilmente, crustáceos y peces). Uno de los peces más importantes en la acuicultura salina e hipersalina. Pescado blanco de carne muy sabrosa y apreciada utilizado fresco y consumido al vapor, frito, asado, hervido, y horneado a la sal.

Para su pesca se utilizan redes de trasmallo, arrastres de fondo y anzuelos. También acuicultura.



## EGLEFINO

*Melanogrammus  
aeglefinus*

CÓDIGO FAO:  
**HAD**



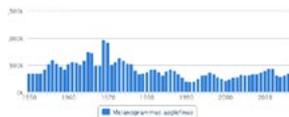
### ESPECIES SEMEJANTES:

---



*Trisopterus luscus*: faneca

Valor comercial:



Talla mínima:

30 cm Cantábrico, NW y Golfo de Cádiz

## EGLEFINO

Burro (Galicia), Fañeca/ferreta/iodion (Asturias)

### Descripción:

Se distingue por su mancha negra en cada costado, justo por encima de las aletas pectorales, y por una línea lateral oscura que recorre todo el flanco. Cuerpo alargado, con cabeza afilada, al igual que las especies de la familia del bacalao, con una tonalidad marrón-grisácea que se va aclarando de camino al vientre, donde se aprecia una tonalidad blanquecina. En la parte inferior de la boca presenta una barba. La aleta caudal es recta con forma de D invertida en el borde. La longitud máxima reportada es de 112 cm y peso máximo 16,8 kg.

### Principales zonas de captura:

Atlántico nororiental, alrededor de Islandia y en el sur de Groenlandia. Noroeste del Atlántico.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos se encuentran más comúnmente de 80 a 200 m, sobre rocas, arena, grava o conchas. Se utiliza en Noruega en platos de pescado picado por su carne parecida al bacalao pero de menor calidad. Se comercializa fresco, congelado, ahumado, seco y salado, se suele cortar en rodajas o a filetes. Se cocina de manera similar al bacalao y la merluza.

Para su pesca se utilizan anzuelos, redes de enmalle, arrastre y nasas.



## ESCORPIÓN

*Trachinus draco*

CÓDIGO FAO:  
**WEG**



### ESPECIES SEMEJANTES:



\*Fotografía de [www.ictioterm.es](http://www.ictioterm.es)

*Trachinus radiatus*: víbora

Valor comercial:



## ESCORPIÓN

Araña (Andalucía), Pexegafu (Asturias), Salvario/saviron (País Vasco)

### Descripción:

Cuerpo alargado y comprimido. Cabeza con espinas venenosas. Boca grande y oblicua. Dorso marrón claro y blanquecino en los flancos y el vientre, numerosas líneas oblicuas discontinuas marrones y amarillas. Hasta 40 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Noruega a Marruecos, Madeira y Canarias, incluido el Mediterráneo y el mar Negro. Reportado desde Mauritania.

### Hábitat y Consumo:

En fondos arenosos, fangosos o de grava, desde unos pocos metros hasta unos 150 m. Descansa en el fondo, a menudo enterrado con los ojos y la punta de la primera aleta dorsal expuesta. Se alimentan de pequeños invertebrados y peces, principalmente de noche. Utilizado fresco y congelado; se puede freír, asar, hervir y hornear.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre de fondo.

### Advertencia de consumo:

Las espinas venenosas son igualmente peligrosas en el animal vivo o muerto, por lo que hay que cortarlas todas antes de manipular el pez.



## ESCÓRPORA

*Scorpaena notata*

CÓDIGO FAO:  
**SNQ**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Scorpaena elongata*: gallineta rosada



*Scorpaena scrofa*: cabracho

Valor comercial:



## ESCÓRPORA

Tiñoso (Asturias), Escarapote escorpión (Galicia), Kabrarokas (P. Vasco)

### Descripción:

Es un pez de cuerpo robusto, de color rojizo (pardo-rojizo), grisáceo y frecuentemente con manchas amarillas o manchas más claras. Las aletas frecuentemente salpicadas de pequeñas manchas oscuras, entre las que destaca una gran mancha oscura entre las espinas sexta u octava y décima o undécima de la aleta dorsal. Cabeza grande, con la típica depresión occipital. Ojos grandes y de forma redondeada. El hocico algo más corto que el diámetro de las órbitas, tiene tentáculos supraorbitales cortos.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Bahía de Vizcaya a Senegal, Madeira, Azores y las Islas Canarias, incluido el Mediterráneo (raro en el norte del Adriático) y el mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Común en hábitats litorales rocosos. Su actividad es básicamente nocturna, por el día permanece quieta, escondida normalmente en grietas entre las rocas. Se alimenta de crustáceos y peces pequeños. La carne es sabrosa y se usa para hacer 'bullabesa'.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre y redes de enmalle.

### Advertencia de consumo:

Cuerpo cubierto por crestas y espinas, que requiere una manipulación cuidadosa.



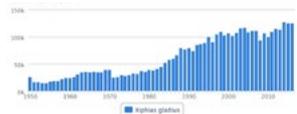
## PEZ ESPADA

*Xiphias gladius*

CÓDIGO FAO:  
**SWO**



Valor comercial:



## PEZ ESPADA o EMPERADOR

Aguja palá (Andalucía) Peix espasa (Balears, Cataluña)

### Descripción:

Cuerpo largo, casi cilíndrico, macizo, sin escamas en los ejemplares de más de 1 m de longitud. Maxilar superior prolongado en forma de espada rígida y puntiaguda, con la sección plana. Dos aletas dorsales y dos anales; la primera dorsal es muy alta y corta, la segunda muy pequeña. Una gran quilla lateral a cada lado del pedúnculo caudal. Sin aletas pelvianas. Coloración azul oscuro casi negro en el dorso, flancos y vientre plateados. Hasta 4,5 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico, Índico y Pacífico: aguas tropicales y templadas y a veces frías, incluido el mar Mediterráneo, el mar de Mármara, el mar Negro y el mar de Azov. Especies altamente migratorias, Anexo I de la Convención sobre el Derecho del Mar de 1982.

### Hábitat y Consumo:

Oceánica pero a veces se encuentra en aguas costeras prefiriendo temperaturas de 18 °C a 22 °C. Los adultos son alimentadores oportunistas, conocidos por buscar su alimento desde la superficie hasta el fondo en un amplio rango de profundidad. Se alimentan principalmente de peces, crustáceos y calamares. La calidad de la carne es excelente para filetes, conservas o "Teriyaki" (carne a la parrilla con azúcar; salsa de soja y vino de arroz al estilo japonés). Comercializado principalmente fresco o congelado.

Para su pesca se utilizan sedales y anzuelos.

### Advertencia de consumo:

Peces ricos en histidina; es necesario conservarlos adecuadamente para evitar que se genere histamina. Puede contener Mercurio, por lo que no se recomienda el consumo a mujeres embarazadas y niños menores de 14 años (AESAN).



## ESPETÓN

*Sphyraena sphyraena*

CÓDIGO FAO:  
**YRS**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Conger conger*: congrio



\*Fotografía de [www.ictioterm.es](http://www.ictioterm.es)

*Ammodytes tobianus*: aguacioso

Valor comercial:



## ESPETÓN

Barracuda (Andalucía), Espet ver (Baleares)

### Descripción:

Cuerpo largo y casi cilíndrico. Cabeza picuda y pequeña. Boca amplia, con grandes dientes y mentón picudo. Color gris plateado brillante, más oscuro por el dorso, con una banda longitudinal dorada. Longitud estándar de 30 a 60 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Bahía de Vizcaya hasta Angola, incluido el Mediterráneo y el mar Negro, Islas Canarias y Azores. Atlántico occidental: Bermudas y Brasil.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra en aguas costeras y mar adentro. Los juveniles suelen nadar en grandes bancos, mientras que los adultos viven solitarios. Es un depredador muy voraz y se alimenta de peces, crustáceos y calamares. Pescado blanco, tiene la carne tierna, sabrosa y de buena calidad; no tiene muchas espinas, y las que hay son grandes y fáciles de localizar. Especie sin gran interés en nuestros mercados, donde aparece con una frecuencia razonable, se vende fresco, ahumado y enlatado en aceite.

Para su pesca se utilizan redes de cerco y anzuelos.



## ESTORNINO

*Scomber japonicus*

CÓDIGO FAO:  
**MAS**



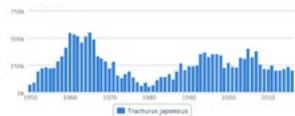
### ESPECIES SEMEJANTES:

---



*Scomber scombrus*: caballa

Valor comercial:



Talla mínima:

18 cm Mediterráneo y Caladero canario

## ESTORNINO o CABALLA DEL SUR

Bis del pacífic (Baleares)

### Descripción:

Cuerpo alargado, redondeado; párpado graso cubriendo casi todo el ojo; dientes al frente y laterales del paladar; dos aletas dorsales muy separadas; aleta caudal fuertemente bifurcada; dos quillas pequeñas en cada costado de la base delgada de la cola; línea lateral sencilla; el cuerpo entero está cubierto con escamas pequeñas. Plateado; el dorso con muchas líneas onduladas oblicuas negruzcas; vientre sin líneas de manchas. Su tamaño alcanza 64 cm.

### Principales zonas de captura:

Indo-Pacífico anti-tropical, ausente del Océano Índico a excepción de Sudáfrica. En el Atlántico y Mediterráneo son *Scomber colias*, y del mar Rojo y el norte del Océano Índico son *Scomber australasicus*.

### Hábitat y Consumo:

Especie pelágica costera, los adultos se quedan cerca del fondo durante el día; suben al mar abierto por la noche donde se alimentan de copépodos y otros crustáceos, peces y calamares. Comercialmente cultivado en Japón. Comercializados frescos, congelados, ahumados, salados y en ocasiones enlatados. Comido frito, asado y al horno.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre, cerco, anzuelos y redes de enmalle.

### Advertencia de consumo:

Possible presencia de *Anisakis* en cavidad abdominal y tejido muscular. Peces ricos en histidina; es necesario conservarlos adecuadamente para evitar que se genere histamina.



## ESTURIÓN

*Acipenser sturio*

CÓDIGO FAO:  
**APU**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Acipenser naccarii*: esturión del adriático



*Acipenser baerii*: esturión siberiano



Valor comercial:



## ESTURIÓN

Bis del pacífic (Baleares)

### Descripción:

El hocico tiene una forma cónica casi perfecta con presencia de espiráculo. Barbillas en forma de fimbrias. Dorsal verde grisáceo que se vuelve más claro en los costados con el vientre de color blanquecino. Puede alcanzar los 350 cm de longitud total y 300 kg, pudiendo vivir hasta un centenar de años.

### Principales zonas de captura:

En el Atlántico oriental la única población de desove queda en la desembocadura del Garona en Francia. Solía extenderse desde Noruega hasta el golfo de Vizcaya, las costas europeas del Atlántico, el norte del Mediterráneo y sur del mar Negro. Prohibido el comercio internacional (CITES I) desde el año 1983.

### Hábitat y Consumo:

Permanece en aguas poco profundas, por encima de 50 m., donde el fondo es fangoso. Son más abundantes en las cercanías de las desembocaduras de los ríos. Los juveniles se alimentan de larvas de insectos, moluscos y crustáceos. En los últimos años, el cangrejo se ha convertido en un alimento básico en su dieta.

Acuicultura.

### Advertencia de consumo:

Especie en peligro crítico, incluido en la Lista Roja de especies amenazadas



## ESTURIÓN DEL ADRIÁTICO

*Acipenser naccarii*

CÓDIGO FAO:  
**AAA**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Acipenser sturio*: esturión



*Acipenser baerii*: esturión siberiano

Valor comercial:



## ESTURIÓN DEL ADRIÁTICO

Anguía (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado con numerosas placas óseas pequeñas que se encuentran dispersas entre las filas de escudos. Hocico bastante corto y redondeado en el extremo. Barbillas sin flecos. Color variable, el dorso es marrón oliva a negro, flancos más claros y escudos laterales pálidos.

### Principales zonas de captura:

Mar Adriático, ríos Po y Adige.

### Hábitat y Consumo:

Se reproduce en agua dulce después de un período de crecimiento marino durante el cual permanece cerca de la costa (eurihalino). Se alimenta de invertebrados y peces pequeños que viven en el fondo. La reproducción tiene lugar de mayo a julio. Está amenazado por la destrucción del hábitat, la contaminación y la sobrepesca. La carne se usa como alimento, pero los huevos no se consumen como caviar.

Acuicultura.

### Advertencia de consumo:

Especie en peligro crítico, incluido en la Lista Roja de especies amenazadas.



## ESTURIÓN SIBERIANO

*Acipenser baerii*

CÓDIGO FAO:  
**APB**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Acipenser naccarii*: esturión del adriático



*Acipenser sturio*: esturión

Valor comercial:



## ESTURIÓN SIBERIANO

### Descripción:

Pez eurihalino (marino y de agua dulce) que vive en el mar y emigra al río para reproducirse. Cuerpo alargado con numerosas placas óseas pequeñas que se encuentran dispersas entre las filas de escudos. Hay una gran variabilidad en la coloración: de gris claro a marrón oscuro en la parte posterior y los lados, y de blanco a amarillento en la parte inferior. Pueden llegar a los 2 m y 65 kg.

### Principales zonas de captura:

Principales ríos siberianos desde el Ob hasta Kolyma, en el lago Baikal, y rara vez en el Pechora.

### Hábitat y Consumo:

Durante el día, permanecen en lugares donde el lecho del río es profundo y, a veces, se congregan en el fondo de los lagos. En el lago Baikal, estos peces permanecen a una profundidad de 20-50 m y se alimentan principalmente de larvas y grandes cantidades de detritos y sedimentos. Especie vulnerable, en la actualidad solo de acuicultura. Las hembras alcanzan la madurez a los 15 años y los ovocitos no fecundados (caviar) supone un 10 % de su peso. La carne carece de espinas, resultando muy atractiva para el consumidor. Se comercializa vivo entero, en filetes o ahumado.

Acuicultura.



## FANECA

*Trisopterus luscus*

CÓDIGO FAO:  
**POD**

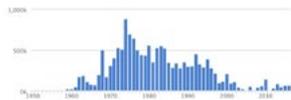


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Trisopterus minutus*: capellán

Valor comercial:



## FANECA

Mollera fosca (Baleares)

### Descripción:

Cuerpo relativamente alto y alargado con ojos grandes y del tamaño del diámetro del hocico. La boca se encuentra en posición terminal, con una mandíbula prominente y un barbillón largo y fuerte bajo la inferior. La coloración en el dorso es de color pardo amarillento hasta la línea lateral mientras que el vientre es de color gris plateado oscuro, pasando a amarillo cobrizo hacia los flancos. Las aletas son más bien oscuras, y muestran finos puntos negros.

### Principales zonas de captura:

Atlántico nororiental: de Noruega a Marruecos incluido Islas Británicas y el Mediterráneo occidental.

### Hábitat y Consumo:

Especie demersal, vive a profundidades medias entre 20 y 240 m, comúnmente entre 40 y 120 m sobre fondos blandos (arenosos o fangosos). Especie gregaria, los individuos más pequeños se agrupan formando inmensos bancos. Se alimenta de pequeños crustáceos y peces. Pescado blanco, su carne apenas aporta grasas; se cocina al horno, frita, guisada.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre de fondo y enmalle.

### Advertencia de consumo:

Posible presencia de Anisakis en cavidad abdominal y tejido muscular.



## GALÁN

*Xyrichtys novacula*

CÓDIGO FAO:  
**XYN**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Labrus mixtus*: gallano

Valor comercial:



## GALÁN

Raor (Cataluña y Baleares), Pejepeine (Canarias), Doncela trabadora (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alto y muy comprimido, cubierto de escamas grandes, excepto en la cabeza. Boca muy pequeña, ventral. Una sola aleta dorsal continua. Color verdoso en los machos y rojiza anaranjada en las hembras y jóvenes. Tienen numerosas líneas verticales discontinuas en tonos azules. Hasta 25 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico occidental: Carolina del Norte, Estados Unidos y el norte del golfo de México a través del Caribe hasta Brasil. Atlántico oriental: Francia a Angola e incluye el Mediterráneo, Azores, Madeira, Islas Canarias, Cabo Verde y la isla de Santo Tomé.

### Hábitat y Consumo:

Habita en áreas claras y poco profundas con fondos arenosos, generalmente cerca de los lechos de algas marinas y corales. Se alimenta principalmente de moluscos; también cangrejos y camarones. Carne de textura delicada y muy sabrosa. Se cocinan fritos en aceite de oliva muy caliente con o sin harina.

Para su pesca se utilizan líneas de mano.



## GALLANO

*Labrus mixtus*

CÓDIGO FAO:  
**USI**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Coris julis*: julia

Valor comercial:



## GALLANO

Anguía (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado y comprimido. Cabeza larga. Boca grande, de labios gruesos. Coloración según sexo: machos, cabeza y dorso marrón, con líneas y manchas azules, vientre anaranjado; hembras, anaranjadas por el dorso con el vientre blanquecino amarillento, y manchas negras. Hasta 40 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Noruega al sur hasta Senegal, Azores y Madeira. También en el Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos se encuentran en la zona de algas de las costas rocosas. Se alimenta principalmente de crustáceos, pero también de peces, moluscos y gusanos. Comestible y apreciado localmente. Se trata de una especie muy poco frecuente, de la que solo se capturan ejemplares aislados.

Para su pesca se utilizan líneas de mano y pesca ocasional con trasmallos.



## GALLINETA

*Helicolenus dactylopterus*

CÓDIGO FAO:  
**BRF**



### ESPECIES SEMEJANTES:

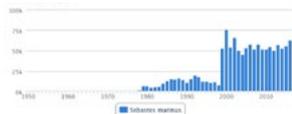
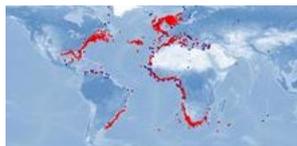


*Scorpaena elongata*: gallineta rosada



*Scorpaena scrofa*: cabracho

Valor comercial:



## GALLINETA

Pollo o pollico (Andalucía), Penegal (Cataluña), Cabra de altura (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alto y comprimido. Cabeza grande, con perfil convexo, sin grandes crestas ni espinas. Boca amplia, hasta detrás de los ojos. Sin apéndices dérmicos submandibulares ni en los flancos del cuerpo. Sin escamas debajo de la cabeza. Coloración rojiza, anaranjada, vientre rosado. Hasta 50 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico occidental: Nueva Escocia, Canadá a Venezuela. Atlántico oriental: Islandia y Noruega hasta el Mediterráneo y el golfo de Guinea, incluidas Madeira, las Azores y las Islas Canarias; también Sudáfrica.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos se encuentran en aguas saladas de fondo blando de la plataforma continental y la pendiente superior. Se alimentan de organismos tanto bentónicos como pelágicos (crustáceos, peces, cefalópodos y equinodermos). Su consumo es semejante al resto de pescado de similares características. Presenta ranuras glandulares anterolaterales con glándula venenosa.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre y redes de enmalle.



## GALLINETA NÓRDICA

*Sebastes marinus*

CÓDIGO FAO:  
**REG**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Scorpaena scrofa*: cabracho



*Trachyscorpia cristulata*:  
cabracho de fondo



*Scorpaena elongata*:  
gallineta rosada



*Scorpaena notata*: escorпора

Valor comercial:



## GALLINETA NÓRDICA

Penegal nordic (Balears), Cabra dourada (Galicia)

### Descripción:

Presenta espinas cefálicas poco desarrolladas y coloración rojiza general sin manchas. Pez marino con cuerpo alargado y comprimido. Boca ancha y cabeza con espinas. Escamas en la línea lateral. La aleta dorsal y anal tiene numerosas espinas y radios. Aleta pectoral con radios blandos. Color rojo brillante excepto el vientre que es rosado, presenta una zona más oscura en la parte posterior del opérculo. La longitud máxima es de 100 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: mar de Noruega hacia el norte; parte sur del mar de Barents, en la cresta Islandia-Feroe, Islandia y Groenlandia. Atlántico occidental: Bahía de Baffin a Nueva Escocia en Canadá.

### Hábitat y Consumo:

Habita en aguas profundas. Se consume comúnmente en calderetas o rebozada, también puede ser al horno o en salsas.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.



## GALLINETA ROSADA

*Scorpaena elongata*

CÓDIGO FAO:  
**EZS**



### ESPECIES SEMEJANTES:

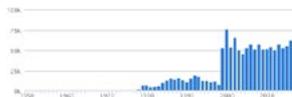


*Helicolenus dactylopterus*: gallineta



*Scorpaena scrofa*: cabracho

Valor comercial:



## GALLINETA ROSADA

Escarapote rosado (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado. Cabeza grande con el perfil algo cóncavo y grandes crestas y espinas. Boca amplia, hasta detrás de los ojos. Sin apéndices dérmicos submandibulares. Sin escamas debajo de la cabeza. Coloración rosácea y anaranjada, con manchas oscuras. Hasta 55 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: mar Mediterráneo y Marruecos hasta el norte de Namibia.

### Hábitat y Consumo:

Son especies sedentarias que se encuentran en zonas rocosas, se alimentan de peces, camarones y otros invertebrados bentónicos.

Se utilizan en guisos, a la plancha o fritas. Debido a que su carne es muy fina se puede emplear en pasteles y salsas.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre y enmalle.



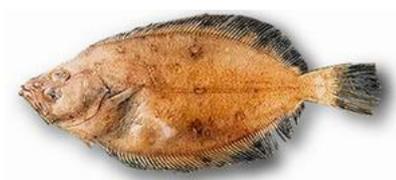
## GALLO

*Lepidorhombus boscii*

CÓDIGO FAO:  
**LDB**



### ESPECIES SEMEJANTES:



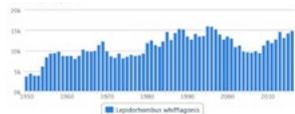
\*Fotografía de [www.fao.org](http://www.fao.org)

*Lepidorhombus whiffiagonis*:  
gallo del norte



*Glyptocephalus cynoglossus*: mendo

Valor comercial:



Talla mínima:

15 cm Mediterráneo y caladero Canario  
20 cm Cantábrico, NW y Golfo de Cádiz

## GALLO

Bruixa (Balears), Ojito (Cantabria), Rapante de manchas (Galicia)

### Descripción:

Pez plano. Cuerpo alargado y traslúcido. Ojos en el lado izquierdo del cuerpo, el superior algo más atrás que el inferior. La coloración del lado izquierdo (ocular) es muy variada por la presencia en la piel de células particulares (cromatóforos) que les permiten camuflarse muy bien con el fondo donde se encuentra. El lado derecho (ciego) es de color crema. Boca grande, muy oblicua y con el mentón muy prominente. Hasta 40 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico peninsular y africano y Mediterráneo occidental y oriental y mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Habita en fondos blandos, lejos de la costa y a gran profundidad, ocultándose para poder capturar pequeños crustáceos y peces. Carne firme, delicada y sabrosa. Es un pescado magro, se prepara principalmente al horno o a la plancha.

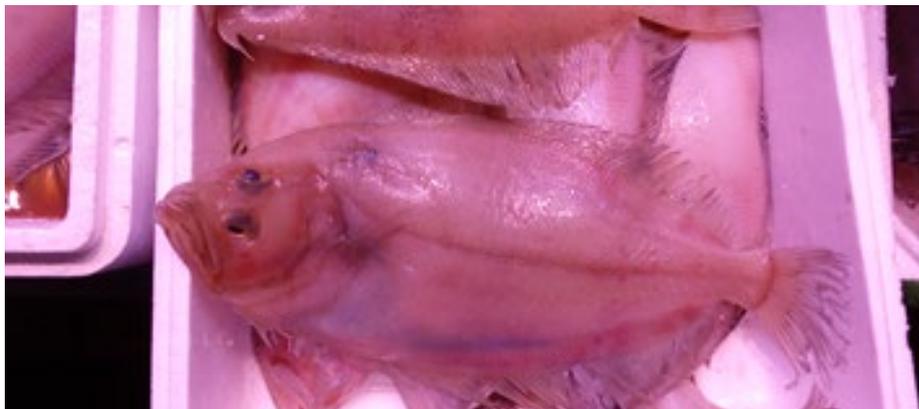
Para su pesca se utilizan redes de arrastre y trasmallo.



## GALLO DEL NORTE

*Lepidorhombus  
whiffiagonis*

CÓDIGO FAO:  
**MEG**



### ESPECIES SEMEJANTES:

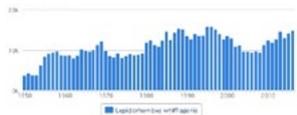


*Lepidorhombus boschii*: gallo



*Glyptocephalus cynoglossus*: mendo

Valor comercial:



## GALLO DEL NORTE

Bruixa (Cataluña), Rapante (Galicia)

### Descripción:

Plano, cuerpo alargado. Ojos en lado izquierdo. Ojo superior algo más atrás que el inferior. Boca grande, muy oblicua y con mentón muy prominente. Marrón grisáceo, manchas oscuras poco aparentes dispersas por todo el cuerpo y por las aletas. Hasta 60 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico peninsular y africano y Mediterráneo occidental y oriental. Atlántico nororiental: Islandia hacia el sur hasta el cabo Bojador, el Sáhara Occidental y el Mediterráneo occidental.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos se presentan en fondos blandos con un rango de profundidad de 100-400 m y de 288-700 m. Se alimentan con peces pequeños que viven en el fondo, así como calamares y crustáceos. Carne muy sabrosa, delicada, firme y magra. Se consume al horno o a la plancha.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre de fondo.



## GALLO PLATEADO

*Zenopsis conchifer*

CÓDIGO FAO:  
**JOS**

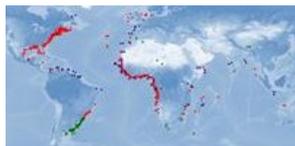


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Zeus faber*: pez de san pedro

Valor comercial:



## GALLO PLATEADO o SAN PEDRO AMERICANO

Anguía (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo comprimido. Cabeza robusta. La línea lateral describe una S muy marcada. Color gris plateado brillante, flancos con manchas irregulares negras más o menos difusas. Hasta 50 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico peninsular y africano, Pacífico y Mediterráneo occidental.

### Hábitat y Consumo:

Habita aislado o en pequeños grupos sobre los fondos limosos de la plataforma continental. Se entierra en la arena agitando los filamentos dorsales como un cebo. Se consume a la plancha, parrilla o a la sartén y también al horno.

Para su pesca se utilizan anzuelos y redes de enmalle.



## GALUPE O LISA

*Liza aurata*

CÓDIGO FAO:  
**MGA**



\*Fotografía de [www.tenerife.es](http://www.tenerife.es)

### ESPECIES SEMEJANTES:



*Chelon labrosus*: lisa



*Mugil cephalus*: mugil

Valor comercial:



## GALUPE O LISA

Lisa amarilla/tabaga (Canarias), Muxo dourado (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado, casi cilíndrico. Cabeza redondeada. Coloración gris plateado brillante, algo más oscura por el dorso y blanca por el vientre, una mancha dorada (oro vivo) en el opérculo. Hasta 45 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico peninsular y africano y Mediterráneo occidental y oriental.

### Hábitat y Consumo:

Se trata de una especie que a veces entra en lagunas y estuarios, rara vez en aguas dulces, sobre fondos rocosos o mixtos y en cardúmenes. Muy versátil, ya que puede consumirse frito, al horno, guisado, en sopas, y se encuentran versiones enlatadas. Es una alternativa a la lubina salvaje a un precio mucho más económico.

Para su pesca se utilizan redes de enmalle, o con caña desde la costa.



## GOLONDRINA

*Dactylopterus volitans*

CÓDIGO FAO:  
**DYL**



Valor comercial:



## GOLONDRINA

Chicharra (Canarias), Xoriguer (Cataluña)

### Descripción:

Cuerpo alargado, más cuadrado en la mitad anterior y cilíndrico en la posterior. Cabeza dura, protegida de huesos dérmicos. Color marrón rojizo en dorso, vientre blanco, aletas pectorales grandes verdoso azulado, con manchas redondas negras y claras y puntos azules. Hasta 50 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Canal de la Mancha a Angola, incluido el Mediterráneo, Madeira y las Azores. Atlántico occidental: Canadá a Massachusetts, Estados Unidos y el golfo de México a Argentina.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra en arena, barro o sobre rocas en áreas arenosas, explorando el fondo con la parte libre de las aletas pectorales y alimentándose de pequeños crustáceos e invertebrados. Tiene un escaso interés comercial, es un pez de presencia accidental en las lonjas. De carne muy apreciada, los pocos ejemplares que se capturan son consumidos o comercializados por los propios pescadores, tradicionalmente en salazón.

Pesca accidental con redes de fondo. Pesca deportiva.



## HERRERA

*Lithognathus mormyrus*

CÓDIGO FAO:  
**SSB**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Diplodus sargus*: sargo



*Diplodus puntazo*: sargo picudo

**Valor comercial:****Talla mínima:**

20 cm Mediterráneo

## HERRERA

Mabre (Balears, Cataluña y Valencia), Perla (Cantabria), Zapatero (País Vasco)

### Descripción:

Cuerpo alargado y comprimido lateralmente; morro picudo y muy protractil. Dientes de dos tipos: delante, varias filas de incisivos puntiagudos; detrás, varias filas de molares, de mayor tamaño hacia el interior de la boca. Color gris amarillento brillante, con el dorso más oscuro; flancos con 14 bandas transversales oscuras alternando en intensidad; aletas amarillentas. Hasta 55 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Bahía de Vizcaya, Estrecho de Gibraltar y Mediterráneo; hacia el sur hasta el cabo de Buena Esperanza, Sudáfrica; alrededor de las Islas Canarias y Cabo Verde. Océano Índico occidental: sur de Mozambique.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra sobre fondos arenosos y fangosos, así como en lechos de pastos marinos y estuarios. Gregarios, a veces formando bandos considerables. Se alimenta de gusanos, moluscos y pequeños crustáceos. Carne excelente de intenso sabor, se suele preparar al horno.

Para su pesca se utilizan anzuelos, redes de arrastre y redes de enmalle.

**JULIA**

*Coris julis*

CÓDIGO FAO:  
**COU**



**ESPECIES SEMEJANTES:**



*Labrus mixtus*: gallano

Valor comercial:



## JULIA

Xulia (Asturias), Doncela (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado y comprimido. Boca pequeña, picuda. Color, en machos verdoso azulado con una banda longitudinal en zigzag anaranjada de cabeza a cola y hembras rojo carmín con una banda longitudinal rosada y debajo una banda amarilla. Hasta 25 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental, desde Noruega a Gabón, raro al norte del golfo de Vizcaya. Muy común en el Mediterráneo. Aisladamente en el mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Acostumbra a vivir en los fondos rocosos y en las praderas marinas, donde se nutre de algas; por lo que es muy común encontrarlos en la Posidonia oceánica. Vive desde muy poca profundidad hasta los 120 m. Se alimenta de crustáceos y moluscos. Es comestible y de carne apreciada, aunque su consumo parece estar restringido solo al ámbito local.

Para su pesca se utilizan anzuelos y redes de arrastre.





# JURELES

## CHICHARRO o JUREL NEGRO

*Trachurus picturatus*

CÓDIGO FAO:  
**JAA**



### ESPECIES SEMEJANTES:

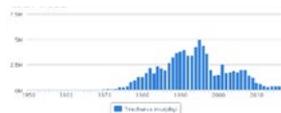


*Caranx rhonchus*: jurel real



*Trachurus mediterraneus*: jurel

Valor comercial:



Talla mínima:

15 cm Caladero  
Cantábrico y  
Golfo de Cádiz

## CHICHARRO o JUREL

Jurel negro (Andalucía), Sorell fumat (Baleares y Cataluña)

### Descripción:

Cuerpo fusiforme. Ojos con membrana adiposa. Color gris verdoso oscuro brillante en la mitad superior del cuerpo y blanco plateado por los flancos y el vientre con una mancha negra en el ángulo superior del opérculo. Línea lateral con escudetes. Hasta 40 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: sur de la bahía de Vizcaya hasta el sur de Marruecos, incluyendo Azores, Madeira, Islas Canarias. También en la parte occidental del mar Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos se encuentran en fondos arenosos a profundidades que van desde 305 a 368 m. Se alimentan principalmente de crustáceos.

Su carne es sabrosa pero no excesivamente jugosa, bien cocinado tiene una excelente degustación. Los ejemplares grandes son especiales para asar al horno.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.



## JUREL

*Trachurus trachurus*

CÓDIGO FAO:  
**HOM**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Caranx rhonchus*: jurel real



*Trachurus picturatus*: chicharro



*Trachurus mediterraneus*: jurel

**Valor comercial:****Talla mínima:**

15 cm Mediterráneo  
12 cm Caladero Canario  
(Trachurus spp)

## JUREL

Sorell ver (Baleares), Xurelo (Galicia), Txitxarro baltza (País Vasco),  
Chicharro (Canarias, Asturias)

### Descripción:

Cuerpo ligeramente comprimido. Color gris verdoso metálico por el dorso con reflejos dorados, blanco plateado en vientre, una mancha negra en el ángulo superior del opérculo. Hasta 35 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Mar Mediterráneo y Atlántico Oriental desde Noruega hasta Sudáfrica.

### Hábitat y Consumo:

En zonas costeras con sustrato arenoso, alimentándose de peces, crustáceos y cefalópodos. Comestible y apreciado. Presente en todo el litoral andaluz, se trata de una especie muy abundante y de gran importancia económica, frecuente en muchas lonjas y mercados. Se consume fresco, ahumado y en conserva. Habitualmente asado, frito u horneado.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre, cerco y enmalle.



## JUREL LIMÓN

*Pseudocaranx dentex*

CÓDIGO FAO:  
**TRZ**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Caranx rhonchus*: jurel real



*Trachurus mediterraneus*: jurel

Valor comercial:



## JUREL LIMÓN

Jurel (Canarias), Xurelo dourado (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alto y comprimido, cubierto de escamas muy pequeñas, lisas al tacto. Morro algo picudo. Azul verdoso por el dorso y flancos plateados, base de aletas dorsal y anal amarilla. Hasta 1 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico occidental: Carolina del Norte, EE.UU. y Bermudas hasta el sur de Brasil. Atlántico oriental: Mediterráneo, Azores, Madeira, Islas Canarias, Cabo Verde, Ascensión e isla Santa Elena. Indo-Pacífico: Sudáfrica, Japón, Hawai, Australia y las islas Norfolk, Nueva Zelanda.

### Hábitat y Consumo:

Los juveniles habitan estuarios, bahías y aguas poco profundas de la plataforma continental, mientras que los adultos forman cardúmenes cerca del lecho marino y a menudo se asocian con arrecifes y fondo rugoso. Se alimentan de plancton e invertebrados que succionan del fondo. Es uno de los peces más apreciados en el mercado japonés, donde se utiliza para la preparación del tradicional sashimi, lo que hace que sea uno de los carángidos que alcanzan los precios más elevados. En Europa, por el contrario, es una especie prácticamente desconocida.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.



## JUREL REAL

*Caranx rhonchus*

CÓDIGO FAO:  
**HMY**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Pseudocaranx dentex*: jurel limón



*Trachurus mediterraneus*: jurel

Valor comercial:



## JUREL REAL

Jurel dorado o jurela (Andalucía), Sorella roncaire (Cataluña)

### Descripción:

Cuerpo ligeramente comprimido. Verde aceituna, más oscuro por el dorso y blanco plateado por los flancos y el vientre, banda longitudinal dorada desde la cabeza a la cola y mancha negra en opérculo. Hasta 50 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Marruecos a Angola incluido el Mediterráneo a lo largo de la costa africana. Encontrado hasta el sur en Namibia.

### Hábitat y Consumo:

Forma grupos cerca del fondo, entre 30 y 50 m de profundidad y penetra en lagunas y estuarios de agua salobre. Se alimenta de peces pequeños e invertebrados. Comestible y apreciado. Se encuentra en todo el litoral andaluz y es frecuente verlo en lonjas y mercados de la costa andaluza.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.



## JUREL MEDITERRÁNEO

*Trachurus mediterraneus*

CÓDIGO FAO:  
**HMM**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Caranx rhonchus*: jurel real



*Trachurus trachurus*: jurel



*Trachurus picturatus*: chicharro

**Valor comercial:****Talla mínima:**

15 cm Mediterráneo  
12 cm Caladero Canario  
(*Trachurus* spp)

## JUREL MEDITERRÁNEO

Jurel blanco (Andalucía), Sorell (Baleares), Txitxarro zuria (País Vasco)

### Descripción:

Cuerpo ligeramente comprimido. Ojos con membrana adiposa. Color verdoso amarillento metálico por el dorso con reflejos dorados, aleta caudal amarilla, mancha negra en opérculo. Hasta 35 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Bahía de Vizcaya a Mauritania, incluido el mar Mediterráneo. La subespecie *Trachurus mediterraneus ponticus* se encuentra en los mares Mármara y Negro, en el sur y oeste del mar de Azov.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos se encuentran generalmente cerca del fondo, a veces también en aguas superficiales; pelágicos y migratorios en grandes grupos. Se alimentan de otros peces, especialmente sardinas, anchoas y pequeños crustáceos. Cocinado frecuentemente al horno.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre y cerco.

## LAMPREA

*Petromyzon marinus*

CÓDIGO FAO:  
**LAU**



### ESPECIES SEMEJANTES:



\*Fotografía de [www.ictieterm.es](http://www.ictieterm.es)

*Anguilla anguilla*: anguila

Valor comercial:



## LAMPREA

Ferratimó (Baleares), Llampresa de mar (Cataluña)

### Descripción:

Pez anádromo que vive en el mar y se reproduce en el río. Cuerpo largo, cilíndrico, sin escamas, comprimido lateralmente en la mitad posterior. Esqueleto cartilaginoso. Boca en forma de disco adhesivo, con un borde carnoso, una corona de papilas y varias hileras concéntricas de dientes. Siete orificios branquiales a cada lado de la cabeza. Coloración gris azulado por el dorso y los flancos, con líneas oscuras irregulares; vientre blanquecino. Hasta 1,2 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Se distribuye por la zona noratlántica a ambos lados del océano, desde el mar de Barents hasta el norte de África en el Atlántico oriental, y desde la península del Labrador hasta el norte del golfo de México.

### Hábitat y Consumo:

La lamprea posee una carne muy estimada, pero no es un pescado demasiado consumido. Aun así, en algunas regiones como Galicia es uno de los pescados empleados para la elaboración de los platos más tradicionales. Entre ellos se encuentra la empanada gallega de lamprea, la lamprea a la cazuela y la famosa lamprea a la “bordalesa”, también conocido con el nombre de lamprea del Miño.

Las “pesqueras o pesqueiras” son sitios en los que, mediante muros de mampostería, se canalizan las aguas para pasar las lampreas a través de unas nasas llamadas “butrones”.

### Advertencia de consumo:

Es importante saber que antes de cocinarla es necesario darle un corte en la cola para desangrarla.



## LAMPUGA

*Coryphaena hippurus*

CÓDIGO FAO:  
**DOL**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Lichia amia*: palometón

Valor comercial:



## LAMPUGA

Lirio (Andalucía), Dorado (Canarias), Llampuga (Cataluña)

### Descripción:

Cuerpo largo y muy comprimido. Cabeza grande. Escamas pequeñas y lisas de tacto suave. Una aleta dorsal, con solo radios blandos, muy larga, desde la nuca hasta casi la aleta caudal, que es muy ahorquillada. Cuando el animal está recién sacado del agua tiene un color amarillo vivo, con numerosas puntos de color azul. Después de la muerte el color del cuerpo se vuelve gris metálico y desaparecen los tonos dorados. Hasta 2 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico, Índico y Pacífico: en aguas tropicales y subtropicales. Especies altamente migratorias, Anexo I de la Convención sobre el Derecho del Mar de 1982.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos se encuentran en aguas abiertas pero también cerca de la costa. Se alimenta de casi todas las formas de peces y zooplancton, de crustáceos y calamares. La composición nutricional de este pescado es muy variable durante su ciclo vital, hasta el punto que, en cuanto a su contenido de grasa, los ejemplares más jóvenes se consideran como pescado azul o graso y los adultos, como blanco o magro. Se puede consumir adobada, a la plancha, guisada como un marmitako y como ingrediente principal de una fideuá.

Para su pesca se utilizan palangres de atún, redes de deriva y redes de cerco.

### Advertencia de consumo:

En las aguas tropicales puede acumular ciguatera y su consumo puede provocar ciguatera. Peces ricos en histidina; es necesario conservarlos adecuadamente para evitar que se genere histamina.



## LENGUADO EUROPEO

*Solea solea*

CÓDIGO FAO:  
**SOL**



### ESPECIES SEMEJANTES:

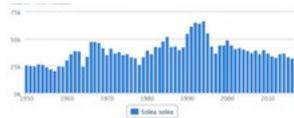


*Synaptura cadenati*: lenguado de Guinea

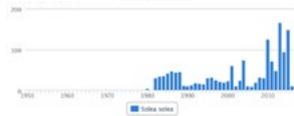
Valor comercial:



Pesca



Acuicultura



Talla mínima:

- 20 cm Caladero
- Mediterráneo
- 24 cm Caladero
- Cantábrico y
- Golfo de Cádiz

## LENGUADO EUROPEO

Lenguado macho (Andalucía)

### Descripción:

Pez plano. Cuerpo ovalado, alargado y ancho. Ojos en el lado derecho del cuerpo y boca oblicua con labios protáctiles. Aletas dorsal y anal unidas a la caudal por una membrana. Coloración parte superior marrón canela, aleta pectoral con una mancha negra en el extremo y parte ciega blanca. Hasta 60 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental (hacia el sur desde el fiordo de Trondheim, también mar del Norte y Báltico occidental) y Mediterráneo (también mar de Mármara, Bósforo y sudoeste del mar Negro). Hacia el sur hasta Senegal incluido Cabo Verde.

### Hábitat y Consumo:

Los juveniles se encuentran durante los primeros 2 a 3 años en viveros costeros (bahías y viveros) antes de migrar a aguas más profundas. Se entierran en fondos arenosos y lodosos y se alimentan de gusanos, moluscos y pequeños crustáceos durante la noche. Pescado blanco rico en minerales, sobre todo yodo, goza de gran aceptación en nuestra gastronomía: a la salsa blanca de txakoli, rebozado a la gaditana, asado, a la plancha, etc.

Para su pesca se utilizan redes de enmalle, anzuelos, nasas. También de acuicultura.



## LENGUADO de GUINEA

*Synaptura cadenati*

CÓDIGO FAO:  
**YNY**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Solea solea*: lenguado europeo

Valor comercial:



## LENGUADO DE GUINEA

Lenguado tigre (Canarias)

### Descripción:

Pez plano. Cuerpo ovalado, alargado y ancho. Ojos en el lado derecho del cuerpo y boca oblicua con labios protáctiles. Aletas dorsal y anal unidas a la caudal por una membrana. Coloración parte superior marrón rojizo con numerosas manchas oscuras y parte ciega blanca. Hasta 18 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico central oriental: Dakar, Senegal al golfo de Guinea y Pointe-Noire, Congo y Mauritania.

### Hábitat y Consumo:

Se entierran en fondos de arena y barro en aguas poco profundas desde la costa hasta 60 m y se alimentan de gusanos, moluscos y pequeños crustáceos durante la noche. Pescado blanco rico en minerales, sobre todo yodo, goza de gran aceptación en nuestra gastronomía: rebozado, asado, a la plancha, en salsa, etc.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.



**LENGUADO  
SEIS MONEDAS**

*Dicologlossa hexophtalma*

CÓDIGO FAO:  
**DHZ**



\*Fotografía de [www.ictieterm.es](http://www.ictieterm.es)

**ESPECIES SEMEJANTES:**



*Microchirus ocellatus*: tambor real

Valor comercial:



## LENGUADO SEIS MONEDAS

Acedía moteada

### Descripción:

Pez plano. Cuerpo ovalado, alargado y algo ancho. Ojos en el lado derecho. Escamas pequeñas y adherentes. Marrón castaño en el lado superior, con bandas transversales marrón oscuro y 6 grandes ocelos negros bordeados de amarillo, lado ciego blanco. Hasta 20 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Portugal, Madeira; costa oeste de África desde Mauritania hasta Sierra Leona, también golfo de Guinea, Congo y Angola; incluido el Mediterráneo occidental.

### Hábitat y Consumo:

Habita en aguas poco profundas, ocasionalmente hasta 150 m de profundidad y se alimentan de gusanos, moluscos y pequeños crustáceos durante la noche. Pescado blanco de presencia ocasional en los mercados.

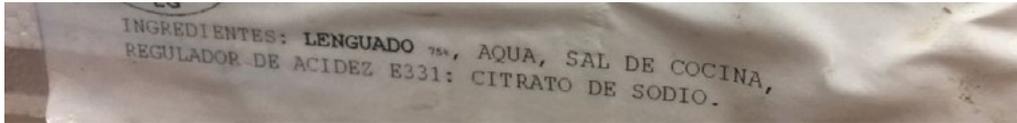
Para su pesca se utilizan redes de arrastre.





## EL FRAUDE DE COMPOSICIÓN

¿En qué consiste?



Algunos lenguados son inyectados con agua y aditivos. Si bien estos aditivos están permitidos, el consumidor debe conocer el porcentaje de agua retenida puesto que en ocasiones alcanza hasta el 25 %



Para saber si han sido inyectados se observa las marcas en la piel y su perfil más abultado.

## LIMANDA

*Limanda limanda*

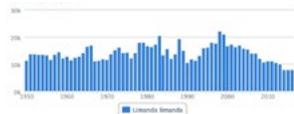
CÓDIGO FAO:  
**DAB**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Glyptocephalus cynoglossus*: mendo

**Valor comercial:****Talla mínima:**

23 cm Cantábrico,  
Golfo de Cádiz

## LIMANDA o LENGUADINA

### Descripción:

Pez plano óseo de cuerpo oval. Ambos ojos al lado derecho de la cabeza. Coloración generalmente cálida de color marrón arenoso, que varía desde marrón claro a marrón grisáceo con pequeñas pecas más oscuras en el lado de los ojos. La característica más distintiva son las manchas de color amarillo, especialmente intensas en la cola. Mide hasta 64 cm y pesa hasta 1,5 kg.

### Principales zonas de captura:

Atlántico nororiental: Bahía de Vizcaya a Islandia y Noruega; mar de Barents y mar Báltico.

### Hábitat y Consumo:

Vive principalmente en fondos arenosos, desde unos pocos metros hasta unos 100 m. Se alimenta principalmente de crustáceos, moluscos, gusanos y pequeños peces. Desova de enero a agosto; Las larvas se asientan a profundidades de 10-20 m. Se comercializa en estado fresco, congelado o ahumado. Se consume frito, a la parrilla, hervido o al horno.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.



## PEZ LIMÓN

*Seriola dumerili*

CÓDIGO FAO:  
**AMB**



### ESPECIES SEMEJANTES:

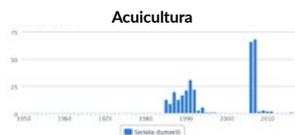
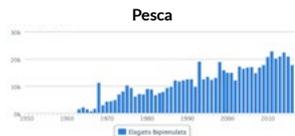
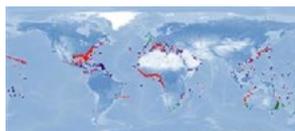


*Lichia amia*: palometón



*Seriola lalandi*: medregal

Valor comercial:



## PEZ LIMÓN

Verderol (Balears), Medregal (Canarias), Lecha (Murcia)

### Descripción:

Cuerpo alargado y ligeramente comprimido. Boca grande, sin sobrepasar los ojos. Dos aletas dorsales, la primera con 7 radios duros cortos. Pedúnculo caudal con una pequeña hendidura transversal. Color muy variable de unos ejemplares a otros, de los jóvenes a los adultos y con el grado de frescura; en general, gris ocre rojizo por el dorso y blanquecino plateado por los flancos y el vientre, frecuentemente con brillos dorados, una banda longitudinal dorada en los flancos y otra oscura oblicua por encima de los ojos. Hasta 2 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Circumglobal. Indo-Pacífico occidental: Sudáfrica, golfo Pérsico, sur de Japón y las islas hawaianas. Canadá a Brasil; también del golfo de México y el mar Caribe. Atlántico oriental: costa británica hasta Marruecos y el Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos se encuentran en arrecifes profundos y ocasionalmente entran en bahías costeras. Se alimenta de casi todas las formas de peces y calamares. Carne de gran calidad muy apreciada, de sabor parecido a la corvina. Se consume marinado, al horno, en sashimi, en ceviche, etc.

Para su pesca se utilizan trasmallos, curricanes y también pesca deportiva. Acuicultura.

### Advertencia de consumo:

En las aguas tropicales puede acumular ciguatera y su consumo puede provocar ciguatera.



**LISA**

*Chelon labrosus*

CÓDIGO FAO:  
**MLR**



**ESPECIES SEMEJANTES:**



\*Fotografía de [www.tenerife.es](http://www.tenerife.es)

*Liza aurata*: lisa



*Mugil cephalus*: mugil

**Valor comercial:****Talla mínima:**

20 cm Cantábrico, NW y  
Golfo de Cádiz  
16 cm Caladero  
Mediterráneo  
14 cm Caladero Canario

## LISA

Llissa o Llissa vera (Cataluña)

### Descripción:

Cuerpo alargado, ancho por el centro con grandes escamas que cubren todo el cuerpo. Labio superior muy grueso con papilas. Coloración gris plomo, más oscura por el dorso y plateado en el vientre. Hasta 70 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Escandinavia e Islandia al sur de Senegal y Cabo Verde. También mar Mediterráneo y suroeste del mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos se encuentran a orillas del mar, entrando frecuentemente en lagunas salobres y agua dulce. Se alimentan principalmente de diatomeas bentónicas, algas, pequeños invertebrados y detritos. Tiene mala reputación gastronómica por ser "pez de puerto" pero es una buena alternativa a la lubina. Se puede consumir a la brasa, al horno, cocida, etc.

Para su pesca se utilizan redes de enmalle, o con caña desde la costa.

## LISTADO

*Katsuwonus pelamis*

CÓDIGO FAO:  
**SKJ**

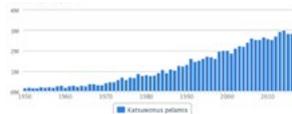


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Sarda sarda*: bonito

Valor comercial:



## LISTADO o BONITO DE VIENTRE RAYADO

Sierra/futbolista (Asturias), Alistado (Cantabria)

### Descripción:

Cuerpo alargado, fusiforme, redondeado, sin escamas. Dos aletas dorsales muy juntas. Segunda aleta dorsal y aleta anal seguidas de 8 pínulas. Pedúnculo caudal en forma de media luna. Coloración gris azulado brillante, por el dorso, blanquecino por el vientre; vientre con 4 o 5 líneas longitudinales negras que pueden aparecer como líneas discontinuas de manchas oscuras. Hasta 1 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Cosmopolita en aguas tropicales y templadas cálidas. No se encuentra en el mar Negro. Especies altamente migratorias, Anexo I de la Convención de 1982 sobre el Derecho del Mar.

### Hábitat y Consumo:

Una especie oceánica epipelágica con adultos distribuidos aproximadamente dentro de la isoterma de 15 ° C. Se alimentan de peces, crustáceos, cefalópodos y moluscos; el canibalismo es común. Comercializados frescos, congelados o enlatados, también salados en seco y ahumados.

Para su pesca se utilizan redes de cerco y redes de enmalle, palangres.

### Advertencia de consumo:

Peces ricos en histidina; es necesario conservarlos adecuadamente para evitar que se genere histamina.



## LUBINA o RÓBALO

*Dicentrarchus labrax*

CÓDIGO FAO:  
**BSS**



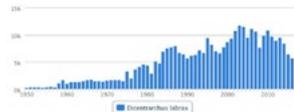
### ESPECIES SEMEJANTES:



*Dicentrarchus punctatus*: baila



**Valor comercial: Pesca**



**Valor comercial: Acuicultura**



**Talla mínima:**

36 cm Cantábrico,  
NW y Golfo de Cádiz  
25 cm Caladero  
Mediterráneo  
22 cm Caladero  
Canario



# LUBINA o RÓBALO

Chova (Cantabria), Lupina (País Vasco) (Cantabria)

**Descripción:**

Cuerpo alargado y cubierto de grandes escamas. Labios carnosos y lengua dentada. Dos aletas dorsales separadas, la primera con 9 radios duros y la segunda con 12 blandos. Color gris plata brillante, más oscuro por el dorso; vientre blanco; una mancha negra en el ángulo superior del opérculo; los jóvenes hasta 15 cm de longitud presentan puntitos negros por el dorso y los flancos. Hasta 1 m de longitud.

**Principales zonas de captura:**

Atlántico oriental: Noruega a Marruecos, Canarias y Senegal. También conocido desde el Mediterráneo y el mar Negro.

**Hábitat y Consumo:**

Habitan en aguas costeras de hasta unos 100 m de profundidad, pero son más comunes en aguas poco profundas en estuarios, lagunas y ocasionalmente desembocadura de ríos. Se alimenta principalmente de camarones y moluscos, también de peces. Tradicionalmente se cocina al horno, por ejemplo a la sal, pero también es posible disfrutar la lubina a la plancha o combinada con salsas de marisco.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre, líneas y anzuelos. Acuicultura.



## LUBINA RAYADA

*Morone saxatilis*

CÓDIGO FAO:  
**STB**



### ESPECIES SEMEJANTES:

---



*Dicentrarchus punctatus*: baila

Valor comercial:



## LUBINA RAYADA

Anguía (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado y cubierto de grandes escamas. Labios carnosos y lengua dentada. Dos aletas dorsales separadas. Color gris plata brillante, más oscuro por el dorso; vientre blanco; una mancha negra en el ángulo superior del opérculo; presentan líneas longitudinales negras por los flancos. Hasta 120 cm de longitud y pesos de hasta 20 kg.

### Principales zonas de captura:

Atlántico occidental: estuario del río San Lorenzo en Quebec, Canadá, hasta Louisiana; al sur de Florida, hasta las desembocaduras de los ríos St. Johns y Suwannee.

### Hábitat y Consumo:

Habitan aguas costeras y se encuentran comúnmente en bahías, y ocasionalmente en la desembocadura de ríos para desovar. Se alimenta principalmente de camarones, crustáceos y anélidos, y los ejemplares adultos también de peces.

Se consume al horno o a la parrilla, pero en nuestro mercado su presencia es muy ocasional.

Para su pesca se utilizan redes de cerco y anzuelos. Pesca deportiva. Acuicultura.

## PEZ MANTEQUILLA

*Lepidocybium  
flavobrunneum*

CÓDIGO FAO:  
**LEC**



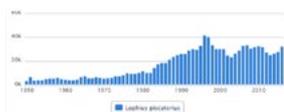
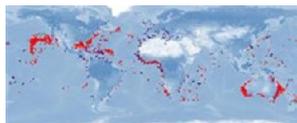
### ESPECIES SEMEJANTES:



\*Fotografía de [www.ictieterm.es](http://www.ictieterm.es)

*Ruvettus pretiosus*: cochinilla

Valor comercial:



## PEZ MANTEQUILLA

Escolar negro, Negra, Escolar chino

### Descripción:

Cuerpo alargado y ligeramente comprimido de piel rugosa y color marrón oscuro, casi negro. Pueden llegar a medir dos metros de longitud. Viven en altamar a profundidades de hasta 1.000 m y suelen ser capturas accidentales en la pesca del atún.

### Principales zonas de captura:

Atlántico Nordeste y Central, Pacífico, Índico y Mediterráneo. Atlántico este desde Guinea a Angola.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra en las pendientes continentales hasta 200 m, alimentándose de calamares, crustáceos y una gran variedad de peces. Alto contenido en grasa (ésteres cerosos) que pueden provocar trastornos gastrointestinales (diarrea grasa), por lo que no se aconseja el consumo a niños de corta edad, mujeres embarazadas o personas sensibles. Siempre se deben comercializar envasados y etiquetados con advertencia de consumo. Se suelen utilizar en restaurantes asiáticos en crudo (sushi, nigiri).

### Advertencia de consumo:

Retirar la piel y la grasa visible, eliminar el agua de cocción.  
Es preferible ser tratado térmicamente (plancha, fritura)



**PEZ MANTEQUILLA  
o ESCOLAR**

*Ruvettus pretiosus*

CÓDIGO FAO:  
**OIL**



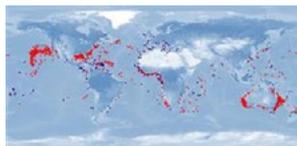
\*Fotografía de [www.ictieterm.es](http://www.ictieterm.es)

**ESPECIES SEMEJANTES:**



*Lepidocibium flavobrunneum*: escolar negro o pez mantequilla

Valor comercial:



## PEZ MANTEQUILLA o ESCOLAR

Lima, Clavo (Andalucía), Rasposo (Canarias), Cochinilla (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado y comprimido, cubierto de escamas entre las que sobresalen dentículos dérmicos con dos agujones dirigidos hacia atrás, regularmente dispuestos en filas transversales oblicuas, y que al tocarlos dan la sensación de un papel de lija grueso muy adherente. Cabeza picuda; boca y ojos grandes. Dos aletas dorsales, la primera larga y baja, con 13 espinas cortas; la segunda triangular, corta y terminada en dos pínulas. Coloración gris violáceo oscuro recién capturado; con el tiempo se vuelve de un tono marrón negruzco uniforme. Hasta 2 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Circumtropical en todos los mares templados del mundo.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra en aguas oceánicas hasta 800 m, solitario o en pareja, alimentándose de calamares, crustáceos y una gran variedad de peces. Alto contenido en grasa (ésteres cerosos) que pueden provocar trastornos gastrointestinales (diarrea grasa), por lo que no se aconseja el consumo a niños de corta edad, mujeres embarazadas o personas sensibles. Siempre se deben comercializar envasados y etiquetados con advertencia de consumo. Se suelen utilizar en restaurantes asiáticos en crudo (sushi, nigiri).

### Advertencia de consumo:

Retirar la piel y la grasa visible, eliminar el agua de cocción. Es preferible ser tratado térmicamente (plancha, fritura)



## MARAGOTA

*Labrus bergylta*

CÓDIGO FAO:  
**USB**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Symphodus tinca*: bodi6n

Valor comercial:



## MARAGOTA

Botona/pinto (Asturias), Durdo (Cantabria), Romero capitán (Canarias)

### Descripción:

Cuerpo alargado y rechoncho. Labios gruesos, con 8-9 repliegues. Coloración muy variable, marrón, anaranjada o roja, a veces con manchas irregulares oscuras y claras, aletas con punteado negro y azul. Hasta 50 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Noruega a Marruecos, incluidas Madeira, las Azores y las Islas Canarias. Dudosos informes de los mares Mediterráneo y Adriático.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos se encuentran en la zona litoral (10-20 m) alrededor de rocas, arrecifes marinos y algas marinas. Todas nacen hembras y cambian de sexo cuando tienen entre 4 y 14 años. Se alimentan de crustáceos y moluscos. De carne suave y blanca y con sabor similar al bacalao fresco. Se suele cocinar al horno o en diferentes guisos.

Para su pesca se utilizan redes de enmalle, anzuelos, nasas. También de acuicultura.



## MARUCA AZUL

*Molva dypterygia*

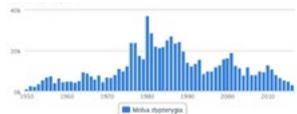
CÓDIGO FAO:  
**BLI**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Molva molva*: maruca

**Valor comercial:****Talla mínima:**

70 cm Caladero  
Cantábrico  
y Golfo de Cádiz



## MARUCA AZUL

Pexe palu (Asturias), Escolar (Baleares), Briyanda/palo (País Vasco)

### Descripción:

Cuerpo muy largo y relativamente rígido. Cabeza picuda, con ojos grandes y salientes y un barbillón submandibular. Dos aletas dorsales y una aleta anal. Color gris rosado, aclarándose en los flancos; vientre blanquecino; una mancha negra en el extremo de las aletas dorsales, caudal y anal, que tienen el borde blanquecino. Hasta 1,30 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico nororiental: el suroeste del mar de Barents, a veces el sureste de Groenlandia, la costa sur de Islandia, alrededor de las Islas Británicas y el sur de Marruecos. Oeste del Mediterráneo. Atlántico noroccidental: Terranova.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra principalmente entre 350 y 500 m de profundidad en fondos fangosos. Se alimentan de crustáceos y peces (peces planos, gobios...). El salado de esta carne se considera una exquisitez en España y se conoce como "huevas de maruca", de textura carnosa y tierna. También se come guisada, frita o en salsa.

Para su pesca se utilizan anzuelos y redes de arrastre.



## MEDREGAL

*Seriola lalandi*

CÓDIGO FAO:  
**YTC**



### ESPECIES SEMEJANTES:

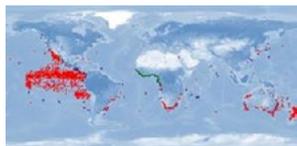


*Lichia amia*: palometón



*Seriola dumerili*: pez limón

Valor comercial:



## MEDREGAL

Peixe limón do cabo (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado y ligeramente comprimido. De coloración gris azulado o violáceo, con los flancos marcados de amarillo. En los jóvenes se disponen bandas verticales oscuras. Dispone de una raya amarilina amarillenta desde la boca a la dorsal pasando por la línea ocular.

### Principales zonas de captura:

Circumglobal en aguas subtropicales. Indo-Pacífico: Sudáfrica, Japón, Australia, Nueva Zelanda, Nueva Caledonia. Pacífico Oriental: Columbia Británica, Canadá a Chile Atlántico oriental: Santa Elena, Sudáfrica.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos son bentopelágicos en las aguas costeras y oceánicas, a veces entrando en los estuarios. Son solitarios o en pequeños grupos y se pueden encontrar cerca de costas rocosas, arrecifes e islas, se alimentan de peces pequeños, calamares y crustáceos. Comercializado fresco, carne de gran calidad muy apreciada, de sabor parecido a la corvina. Se consume al horno, a la plancha, en salsa, marinado, etc.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre de fondo y redes de enmalle, también pesca deportiva. Acuicultura.

### Advertencia de consumo:

En las aguas tropicales puede acumular ciguatera y su consumo puede provocar ciguatera.



## MEDREGAL de GUINEA

*Seriola carpenteri*

CÓDIGO FAO:  
**RLR**

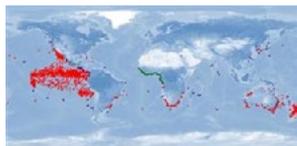


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Seriola lalandi*: medregal

Valor comercial:



## MEDREGAL de GUINEA

Peixe limón de Guinea (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado y ligeramente comprimido. De coloración rosa oscuro dorsolateralmente, más oscuro en la cabeza. Línea lateral sin escudos. Tamaño entre 55 y 65 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Bahía de Vizcaya y Agadir, Marruecos a Angola, incluido Cabo Verde. Algunos fueron capturados alrededor de la isla de Lampedusa (mar Mediterráneo).

### Hábitat y Consumo:

Los adultos permanecen en aguas costeras desde la superficie hasta 200 m en aguas con temperaturas por encima de 18 grados. Se alimentan de peces pequeños, calamares y crustáceos. Comercializado fresco, carne de gran calidad muy apreciada, de sabor parecido a la corvina. Se consume al horno, a la plancha, en salsa, marinado, etc.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre de fondo, cercos y enmalles.

### Advertencia de consumo:

En las aguas tropicales puede acumular ciguatera y su consumo puede provocar ciguatera.



**MELVA**

*Auxis thazard*

CÓDIGO FAO:  
**FRI**



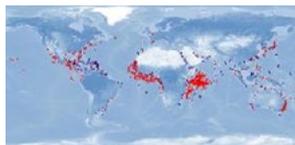
**ESPECIES SEMEJANTES:**



*Euthynnus alleteratus*: bacoreta



Valor comercial:



## MELVA

Caballa morisca (Canarias)

### Descripción:

Cuerpo alargado, fusiforme, casi cilíndrico en los jóvenes, sin escamas. Dos aletas dorsales muy separadas. Segunda aleta dorsal seguida de 8 pinnulas. Aleta anal seguida de 7 pinnulas. Coloración gris azulado brillante, más oscura por el dorso, blanquecino por el vientre; en el dorso, dibujos de líneas oblicuas irregulares negras, desde el final de la primera aleta dorsal hasta la cola. Hasta 60 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico, Índico y Pacífico (centro-oeste). Población del Pacífico oriental reconocida como subespecie *Auxis thazard brachydorax*. Especies altamente migratorias, Anexo I de la Convención de 1982 sobre el Derecho del Mar.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos son epipelágicos en aguas neríticas y oceánicas. Se alimentan de peces pequeños, calamares, crustáceos planctónicos y larvas. Comercializado fresco y congelado y también utilizado seco o salado, ahumado y en conserva.

Para su pesca se utilizan anzuelos y redes de cerco y enmalle.



## MENDO

*Glyptocephalus  
cynoglossus*

CÓDIGO FAO:  
**WIT**

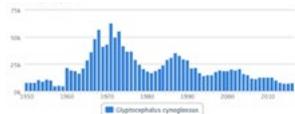


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Limanda limanda*: limanda o lenguadina

Valor comercial:



Talla mínima:

28 cm Caladero Cantábrico y Golfo de Cádiz

## MENDO

Coreano (Galicia), Gallo inglés (País Vasco)

### Descripción:

Cuerpo ovalado y alargado. Ojos en el lado derecho del cuerpo. Cabeza redondeada y boca pequeña. Aleta dorsal empieza encima de los ojos. La línea lateral es recta. Coloración marrón carne; aletas grisáceas, más oscuras. Alcanza una longitud de 60 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: norte de España hasta el norte de Noruega. Atlántico occidental: Golfo de San Lorenzo y Canadá a Carolina del Norte, en EE.UU.

### Hábitat y Consumo:

Habita fondos de lodo blando en aguas bastante profundas. Béntico. Se alimenta de crustáceos, poliquetos, estrellas y peces. Comercializado fresco o congelado; consumido al vapor, frito, microondas y al horno.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre de fondo.



## MERLÁN

*Merlangius merlangus*

CÓDIGO FAO:  
**WHG**

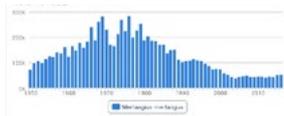


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Trisopterus minutus*: capellán

Valor comercial:



Talla mínima:

27 cm Cantábrico, NW  
y Golfo de Cádiz

## MERLÁN

Liba/ferrete/borriquete (Asturias), Liba (País Vasco)

### Descripción:

Cuerpo más o menos alargado, escamas pequeñas y con el maxilar superior prominente. Tres aletas dorsales separadas por espacios pequeños y dos aletas anales muy próximas. Color marrón en el dorso y plateado en laterales y vientre, a menudo una pequeña mancha oscura en la base superior de la aleta pectoral. Hasta 100 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico nororiental: el sudeste del mar de Barents e Islandia hasta Portugal, también en el mar Negro, el mar Egeo, el mar Adriático y áreas adyacentes. Raras en el noroeste del Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Especie marina, salobre, bentopelágica, rango de profundidad 10 - 200 m. Se encuentra frecuentemente de 30 a 100 m, principalmente en fondos de barro y grava, pero también en arena y roca. De la familia del bacalao, carne blanca, muy tierna y blanda que resulta muy sabrosa. Se cocina rebozado y frito, a la parrilla o escalfado con vino.

Para su pesca se utilizan anzuelos y redes de arrastre.



## MERLUZA AMERICANA

*Merluccius bilinearis*

CÓDIGO FAO:  
**HKS**



### ESPECIES SEMEJANTES:



\* Fotografía de [www.shellfish.es](http://www.shellfish.es)

*Merluccius australis*: merluza austral



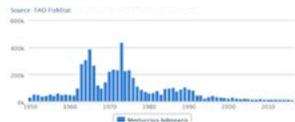
\* Fotografía de [www.mapa.gob.es](http://www.mapa.gob.es)

*Merluccius merluccius*: merluza europea



*Merluccius polli*:  
merluza negra de Angola

Valor comercial:



## MERLUZA AMERICANA

Pescada de Boston (Galicia)

### Descripción:

Cabeza larga, comprendida entre 3,4 y 4 veces de la longitud estándar. Aletas pectorales largas, llegando al origen de la aleta anal. Color gris plateado en su mitad superior, blanco en la mitad inferior.

### Principales zonas de captura:

Costa atlántica de Canadá y Estados Unidos desde el canal Bell Isle hasta las Bahamas, más común desde el sur de Terranova hasta Carolina del Sur

### Hábitat y Consumo:

Abundante en las profundidades de la plataforma continental desde 55 m a 300 m en suelos arenosos, pero se puede encontrar hasta 900 m de profundidad. Es un depredador voraz con hábitos caníbales: los individuos de más de 40 cm de longitud se alimentan de peces como gádidos y arenques, mientras que los más pequeños se alimentan de crustáceos. Se consume de la misma manera que la merluza europea.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.

### Advertencia de consumo:

Posible presencia de Anisakis, en cavidad abdominal e infiltración muscular.



## MERLUZA AUSTRAL

*Merluccius australis*

CÓDIGO FAO:  
**HKN**



\*Fotografía de www.shellfish.cl

### ESPECIES SEMEJANTES:



\*Fotografía de www.mapa.gob.es

*Merluccius merluccius*: merluza europea

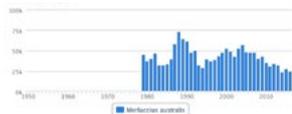


*Merluccius bilinearis*: merluza americana



*Merluccius polli*:  
merluza negra de Angola

Valor comercial:



## MERLUZA AUSTRAL

Pescada austral (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado. La parte dorsal se inicia con un aplanamiento en la cabeza, aproximadamente hasta la altura de la mitad de las órbitas, luego se eleva para hacerse ligeramente convexo en toda su extensión. Con escamas en cabeza y cuerpo. Cabeza robusta. Boca grande con dientes en mandíbulas y vómer. Aletas muy semejantes a la Merluza argentina (*Merluccius hubbsi*). El color del dorso es gris oscuro con reflejos violáceos, y vientre blanco iridiscente. Puede medir hasta 120 cm.

### Principales zonas de captura:

Se reconocen dos poblaciones geográficas distintas, una de Nueva Zelanda y la otra del sur de América del Sur que se extiende en el Pacífico hasta la plataforma continental.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra a profundidades entre 415 y 1.000 m, alimentándose principalmente de peces (especialmente gádidos), calamares y organismos bentónicos. Migran hacia el sur durante el verano para alimentarse y regresan al norte en invierno para desovar. Utilizado como alimento y como harina de pescado.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.



**MERLUZA  
EUROPEA**

*Merluccius merluccius*

CÓDIGO FAO:  
**HKE**



\*Fotografía de [www.mapa.gob.es](http://www.mapa.gob.es)

**ESPECIES SEMEJANTES:**



\* Fotografía de [www.shellfish.es](http://www.shellfish.es)

*Merluccius australis*: merluza austral

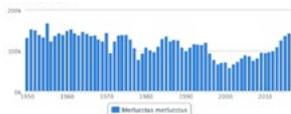


*Merluccius bilinearis*: merluza americana



*Merluccius polli*:  
merluza negra de Angola



**Valor comercial:****Talla mínima:**

20 cm Mediterráneo  
27 cm Cantábrico, NW  
y Golfo de Cádiz

## MERLUZA EUROPEA

Pescadilla (todas las CCAA), Pescada (Galicia)

### Descripción:

Pez marino de esqueleto regularmente osificado. Cuerpo alargado y delgado. Cabeza ancha, con crestas óseas en la parte superior: mandíbulas bien desarrolladas, con dientes anchos y curvos, la inferior más prominente y sin barbilla. Dorso gris pardusco o azulado, flancos plateados y abdomen blanco. Pesa hasta 11 kg.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Noruega e Islandia, hacia el sur hasta Mauritania. También en el mar Mediterráneo y a lo largo de la costa sur del mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Vive cerca del fondo durante el día, desplazándose durante la noche. El período de desove es muy largo y varía con las poblaciones. Los adultos se alimentan principalmente de peces (pequeñas merluzas, anchoas, sardinas y especies de gádidos) y calamares. Los jóvenes se alimentan de crustáceos. La merluza europea ha sido un alimento importante para la población de Europa occidental desde tiempos históricos. Es un pescado blanco con un contenido graso y calórico bajo, rico en proteínas de alto valor biológico y vitaminas del grupo B. Es uno de los pescados más cotizados de nuestro mercado. Protagoniza un gran número de recetas en la gastronomía de nuestro país, admitiendo múltiples preparaciones: asada a la gallega o a la vasca, en salsa a la catalana, frita, a la parrilla, a la sidra, etc.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre, enmalle de fondo, redes de cerco y anzuelos.

### Advertencia de consumo:

Posible presencia de Anisakis, en cavidad abdominal e infiltración muscular.



## MERLUZA NEGRA o DEL SENEGAL

*Merluccius senegalensis*

CÓDIGO FAO:  
**HKM**



### ESPECIES SEMEJANTES:



\* Fotografía de [www.shellfish.es](http://www.shellfish.es)

*Merluccius australis*: merluza austral

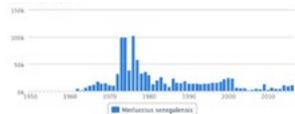


*Merluccius bilinearis*: merluza americana



*Merluccius polli*:  
merluza negra de Angola

Valor comercial:



## MERLUZA NEGRA o DEL SENEGAL

Pescada de Senegal (Galicia)

### Descripción:

Cabeza larga con crestas óseas. Mandíbula inferior prominente, boca bastante inclinada. Cavidad bucofaríngea y lengua negruzca. De color gris oscuro, negruzca en la zona dorsal y plateada en los costados y el vientre. La longitud máxima registrada es de 87 cm.

### Principales zonas de captura:

Costa atlántica del norte de África occidental, desde el cabo Cantin (Marruecos) hasta el cabo Roxo (Senegal) La merluza senegalesa se superpone a la distribución de *M. merluccius* en el norte y la de *M. polli* en el sur.

### Hábitat y Consumo:

Se alimenta principalmente de peces pequeños y, en menor medida, de crustáceos y cefalópodos. Sufre migraciones latitudinales estacionales. Comercializado fresco y congelado y también utilizado para harina y aceite de pescado.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre de fondo.

## MERLUZA NEGRA o DE ANGOLA

*Merluccius polli*

CÓDIGO FAO:  
**HKB**



### ESPECIES SEMEJANTES:



\*Fotografía de [www.shellfish.cl](http://www.shellfish.cl)

*Merluccius australis*: merluza austral



*Merluccius bilinearis*: merluza americana



*Merluccius senegalensis*:  
merluza de Senegal

Valor comercial:



## MERLUZA NEGRA o DE ANGOLA

Pescada de Angola (Galicia)

### Descripción:

Cabeza corta, comprendida entre 2,4 y 2,9 veces la longitud estándar. Dientes pequeños tanto en la mandíbula inferior como en los premaxilares. Escamas por todo el cuerpo. Cavidad bucofaringea y lengua negruzcas. Cuerpo alargado. Aleta caudal con una banda blancuzca. Coloración general negruzca, más oscura en el dorso. La longitud máxima registrada es de 80 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: frente a la costa de África occidental tropical, desde Mauritania hasta Angola. Se informa que el rango se extiende hasta el sudoeste de África cerca de Cape Frio, Namibia.

### Hábitat y Consumo:

Se alimenta principalmente de peces pequeños y en parte de calamares y camarones. Comercializado principalmente fresco y congelado, también utilizado para harina y aceite de pescado.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.



## LA GESTIÓN DEL ANISAKIS

Anisakis es un parásito que puede encontrarse en el pescado y en los cefalópodos y provocar alteraciones digestivas y reacciones alérgicas que, en ocasiones, pueden ser graves.



La legislación europea y española obliga a que los productos de la pesca no se pongan a la venta con parásitos visibles. El control oficial adopta las medidas oportunas para evitarlo.

# MEROS

## GITANO

*Mycteroperca rubra*

CÓDIGO FAO:  
**MKU**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Epinephelus costae*: falso abade



*Polyprion americanus*: cherna

Valor comercial:



Talla mínima:

35 cm Caladero Canario

## GITANO o MERO DE MANCHAS

Abade gitano (Canarias), Mero de manchas (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado, algo comprimido. Mentón muy prominente. Piel de tacto áspero. Borde de la aleta anal casi recto. Marrón, con líneas oscuras onduladas en la cabeza y manchas blancas irregulares en flancos. Hasta 70 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico y Mediterráneo occidental y oriental. Muy común en Madeira y Canarias.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra en fondos rocosos y arenosos, individuos jóvenes muy comunes en lagunas bordeadas de manglares. Se alimenta de moluscos y peces pequeños.

Es de menor calidad que el mero pero también tiene interés comercial, se cocina de manera similar a éste.

Para su pesca se utilizan trasmallos y palangres.

### Advertencia de consumo:

En las aguas tropicales puede acumular ciguatera y su consumo puede provocar ciguatera.



## CHERNA

*Polyprion americanus*

CÓDIGO FAO:  
**WRF**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Epinephelus marginatus*: mero



*Mycteroperca rubra*: gitano



*Epinephelus costae*: falso abade



*Epinephelus caninus*:  
cherne dentón

**Valor comercial:****Talla mínima:**45 cm Caladero  
Mediterráneo

## CHERNA

Mero (Asturias), Romerete (Andalucía), Dot (Cataluña y Valencia)

### Descripción:

Cuerpo voluminoso. Cresta ósea longitudinal en la parte superior del opérculo. Mentón muy prominente. Aleta dorsal con 11 radios blandos. Aleta anal con 8 radios blandos. Borde de la aleta caudal recto en los adultos, redondeado en los jóvenes. Color negruzco con manchas irregulares claras y oscuras formando un veteado con el borde de la aleta caudal blanco. Adultos de color grisáceo uniforme, más oscuro por el dorso. Hasta 2 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: de Noruega a Sudáfrica, incluido el Mediterráneo, las Islas Canarias, Madeira, Cabo Verde. Atlántico occidental: Terranova, Canadá y golfo de Maine a Carolina del Norte, EE.UU, de Uruguay a Argentina, Océano Índico occidental. Pacífico sudoccidental: Nueva Zelanda.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos prefieren habitar cuevas y restos de naufragios. Por lo general, solitario. Se alimentan de grandes crustáceos, cefalópodos y peces bentónicos. Comercializado fresco o congelado; se consume al vapor, frito, asado, hervido y al horno. Su carne es mas grasa que la del mero y la textura de la carne más blanda.

Para su pesca se utilizan anzuelos y redes de arrastre.

### Advertencia de consumo:

En las aguas tropicales puede acumular ciguatera y su consumo puede provocar ciguatera.

## CHERNA DE LEY

*Epinephelus aeneus*

CÓDIGO FAO:  
**GPW**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Epinephelus marginatus*: mero



*Mycteroperca rubra*: gitano



*Epinephelus costae*: falso abade



*Polyprion americanus*: cherna

Valor comercial:



## CHERNA DE LEY o MERO BLANCO

Cherne blanco (Canarias), Mero blanco (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado y rechoncho. Borde de la aleta caudal redondeado. Gris verdoso, con tres líneas blancas oblicuas en la cabeza y varias bandas transversales oscuras por los flancos. Hasta 1 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: a lo largo de la costa oeste de África hasta el sur de Angola, incluido el sur del Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

El mero blanco vive en fondos rocosos a grandes profundidades, entre los 100 y los 500 m. Esta es la razón por la que su alimentación es más variada que la del resto. La textura de su carne es visiblemente más blanda que el mero o la cherna, siendo similar a la del bacalao. Al ser una carne más grasa que las del resto de meros, es muy fácil separarla en lascas. Ello se debe a que habita en aguas más frías, más profundas y con grandes corrientes y necesita tener más grasa. En el plato, el mero blanco es muy jugoso y prácticamente se deshace en capas. Su carne es la más blanda y fácil de comer.

Para su pesca se utilizan anzuelos y redes de arrastre.



## CHERNE DENTÓN

*Epinephelus caninus*

CÓDIGO FAO:  
**EFJ**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Epinephelus marginatus*: mero



*Mycteroperca rubra*: gitano



*Epinephelus costae*: falso abade



*Polyprion americanus*: cherna

Valor comercial:



## CHERNE DENTÓN

Xerna (Baleares), Cherne moruno (Canarias), Mero xigante (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado. Color marrón rojizo uniformemente oscuro o violeta grisáceo a gris amarillento; partes posteriores de las aletas medianas con borde blanco distintivo; 2-3 bandas oscuras que se irradian posteriormente desde el ojo. Área interorbital convexa; preopérculo angular, 3-5 crestas óseas en el opérculo de espina delgada. Caninos bien desarrollados al frente de las mandíbulas.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: a lo largo de la costa oeste de África, desde Portugal hasta el sur de Angola, incluido el Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Vive en fondos arenosos de barro en rangos de profundidad de 30 a 400 m alimentándose de peces e invertebrados.

Comercializado fresco o congelado; se consume al vapor, frito, asado, hervido o al horno.

Para su pesca se utilizan anzuelos y redes de arrastre.

## FALSO ABADE

*Epinephelus costae*

CÓDIGO FAO:  
**EPK**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Epinephelus caninus*: cherne dentón



*Polyprion americanus*: cherna

Valor comercial:



## FALSO ABADE

Anfos llís (Baleares), Mero ratllat (Cataluña), Mero dourado (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo esbelto. Borde de la aleta caudal casi recto en los jóvenes y algo escotado en los adultos. Color marrón achocolatado y violáceo, con bandas difusas doradas en la parte superior de los flancos. Hasta 70 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental y mar Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Vive en fondos arenosos de barro o de roca en rangos de profundidad de 1 a 200 m alimentándose de peces, crustáceos y moluscos. Los juveniles forman pequeños grupos en aguas poco profundas. Comercializado fresco o congelado; se consume al vapor, frito, asado, hervido o al horno.

Para su pesca se utilizan anzuelos y redes de arrastre.



# MERO

*Epinephelus marginatus*

CÓDIGO FAO:  
**GPD**



## ESPECIES SEMEJANTES:



*Epinephelus costae*: falso abade



*Mycteroperca rubra*: gitano



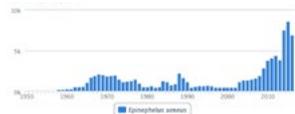
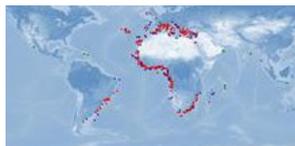
*Polyprion americanus*: cherna



*Epinephelus aeneus*:  
cherna de ley



Valor comercial:



Talla mínima:

45 cm Mediterráneo y caladero Canario  
50 cm Cantábrico, NW y Golfo de Cádiz

## MERO

Meru (Asturias), Anfos (Baleares), Mero oscuro (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo rechoncho. Borde de la aleta anal redondeado. Color marrón por el dorso, clareando por los flancos, con numerosas manchas amarillas dispersas, vientre amarillento, aleta caudal con el borde blanco. Hasta 1,2 m de longitud y 50 kg de peso.

### Principales zonas de captura:

Atlántico este y sudoeste y océano Índico occidental. Atlántico este, en todo el mar Mediterráneo y desde el sur del golfo de Vizcaya hasta el extremo sur de África. Atlántico sudoccidental: sureste de Brasil, Uruguay y Argentina. Océano Índico occidental: desde la punta de África hasta el sur de Mozambique y el sur de Madagascar.

### Hábitat y Consumo:

Especie marina, asociado a arrecifes, rango de profundidad 8 - 300 m. Los adultos prefieren fondos rocosos, son solitarios y territoriales. Los juveniles se encuentran más cerca de la costa, en piscinas de mareas rocosas. Su carne es fina, suave, sabrosa y muy apreciada. Se puede cocinar de múltiples maneras, en salsas, al horno o a la plancha.

Para su pesca se utilizan anzuelos y redes de arrastre.

### Advertencia de consumo:

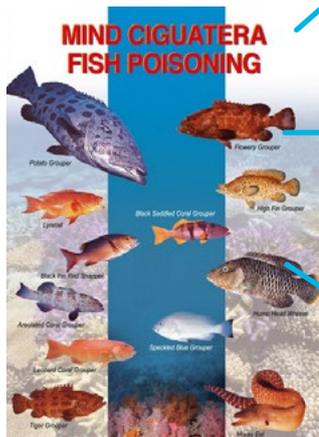
En las aguas tropicales puede acumular ciguatera y su consumo puede provocar ciguatera.





# LA CIQUATERA

La ciquatera es una intoxicación por ciquatoxina, biotoxina cuyos vectores principales son peces semipelágicos de arrecifes en aguas tropicales y subtropicales. Produce síntomas gastrointestinales, cardiovasculares y neurológicos, principalmente parestesias y hormigueo.



En Canarias está prohibida la comercialización de meros de más de 17 kg o medregales de más de 14 kg sin que antes se hayan realizado pruebas diagnósticas de detección de ciquatoxina y, en ningún caso, se pueden consumir sus vísceras.

## MERO CASTAÑO

*Epinephelus goreensis*

CÓDIGO FAO:  
**EEG**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Epinephelus marginatus*: mero



*Mycteroperca rubra*: gitano



*Epinephelus costae*: falso abade



*Polyprion americanus*: cherna

Valor comercial:



## MERO CASTAÑO

### Descripción:

11 espinas dorsales y 3 anales. Ojos grandes. Cabeza y cuerpo de color marrón con vientre más claro y 3-4 bandas oblicuas anchas y oscuras en la parte dorsal del cuerpo; 2 bandas oscuras estrechas y tenues en la mitad inferior del ojo. Área interorbital plana o ligeramente convexa. Boca grande, con prognatismo, 2 hileras de dientes en la mandíbula inferior. Longitud máxima de 140 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Mauritania y Senegal hasta el sur de Angola.

### Hábitat y Consumo:

Habita en una gran variedad de hábitats (roca, barro y arena). Los adultos viven en aguas más profundas en rangos de 80 a 300 m. Se conoce poco sobre su biología. No se comercializa de manera frecuente.

Para su pesca se utilizan anzuelos y redes de arrastre.



## MOJARRA

*Diplodus vulgaris*

CÓDIGO FAO:  
**CTB**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Diplodus sargus*: sargo

**Valor comercial:****Talla mínima:**

22 cm Caladero Canario  
18 cm Mediterráneo

## MOJARRA

Xargu (Asturias), Variada (Baleares y Cataluña), Chaparella (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo comprimido. Cabeza grande, con pronunciada cresta ósea. Dos aletas dorsales, la primera, que se repliega en un surco dorsal, con 8 radios duros cortos y la segunda con radios blandos unidos por una membrana. Color verde azulado oscuro por el dorso y plateado con tintes dorados por los flancos y el vientre. Hasta 1 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Bahía de Vizcaya a Cabo Verde y las Islas Canarias, incluidos el Mediterráneo y el mar Negro, también de Angola a Sudáfrica.

### Hábitat y Consumo:

Especie marina, bentopelágica, en rango de profundidad de 0 a 160 m. Son rápidos, viven en bancos de arena y en lechos de Posidonia, principalmente cuando son jóvenes. Actividad principalmente diurna. Es un depredador voraz, poderoso y veloz, a menudo atacando bancos de salmonetes u otros peces, crustáceos y moluscos. Se come abierta a la plancha o a la cazuela.

Para su pesca se utilizan anzuelos y arrastre.



## MORENA

*Muraena helena*

CÓDIGO FAO:  
**MMH**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Conger conger*: congrío

**Valor comercial:****Talla mínima:**56 cm Caladero Canario  
(morena negra)

## MORENA

Morena pintada (Canarias)

### Descripción:

Cuerpo alargado, ancho, aplastado lateralmente y muy flexible. Boca grande, prolongada en un hocico agudo. Ojos pequeños, de expresión agresiva. Escamas diminutas. Aleta dorsal continua hasta la anal. Color marrón achocolatado, más claro por el vientre, con jaspeado de manchas negras amarillas y blancas. Hasta 1,5 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: al sur de las Islas Británicas hasta Senegal, incluido el Mediterráneo, Azores, Madeira, Islas Canarias y Cabo Verde.

### Hábitat y Consumo:

Vive en grietas o cuevas de los fondos rocosos, o en cualquier lugar que le permita esconderse y permanecer tranquila durante el día, asomando la cabeza con frecuencia y abriendo continuamente la boca para respirar. Es un pez de fondo que se encuentra desde la orilla hasta zonas de 250 m de profundidad. Se comercializa entera o troceada con piel, es habitual todo el año en las pescaderías del archipiélago canario. Una de las recetas más típicas en las islas es la morena frita, con su piel. Una vez cocinada, la piel resulta muy gelatinosa. También se usa en arroces, al ajillo, en adobo, etc.

Para su pesca se utilizan anzuelos.



## MUGIL

*Mugil cephalus*

CÓDIGO FAO:  
**MUF**



### ESPECIES SEMEJANTES:

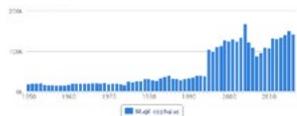
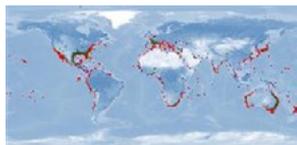


*Chelon labrosus*: lisa



*Liza aurata*: lisa



**Valor comercial:****Talla mínima:**

- 20 cm Caladero Cantábrico y Golfo de Cádiz
- 16 cm Caladero Mediterráneo
- 14 cm Caladero canario (mugil auratus)

## MUGIL

Muil (Asturias), Mujol o lissa taverne (Baleares), Muxo cabezudo (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado, casi cilíndrico. Cabeza grande, ancha y dura. Morro redondeado y boca pequeña. Ojos cubiertos con un gran párpado adiposo, como una membrana transparente. Color pardo amarillento brillante, aletas pelvianas, anal y caudal amarillas. Hasta 75 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Especie cosmopolita de aguas tropicales y templadas del Atlántico (desde la bahía de Bizkaia hacia el sur, también todo el Mediterráneo y el mar Negro), el Pacífico y el Océano Índico. Introducido en el mar Caspio.

### Hábitat y Consumo:

En aguas tranquilas cerca de la costa, alrededor de las desembocaduras de arroyos y ensenadas, y bahías salobres y lagunas, ríos y puertos. Por lo general, se encuentran en fondos sobre arena o barro. Principalmente diurna, se alimenta de zooplancton, organismos bentónicos, detritus y pequeños invertebrados. Carne magra, blanca y un poco blanda, contiene pocas espinas. Puede presentar un olor a humedad por lo que resulta necesario lavar la carne en agua salada o leche. Se prepara con caldo, al horno o a la parrilla. La huevo es muy apreciada.

Para su pesca se utilizan redes de cerco, enmalle, arrastre, trasmallos o equipos artesanales.



## OBISPO

*Pontinus khulii*

CÓDIGO FAO:  
**POI**



### ESPECIES SEMEJANTES:

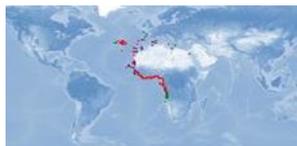


*Scorpaena elongata*: gallineta rosada



*Helycolenus dactylopterus*: gallineta

Valor comercial:



## OBISPO

Falso pollo (Andalucía), Guajima (Baleares), Sopipa (Canarias)

### Descripción:

Cuerpo alto y comprimido. Cabeza grande y larga con grandes crestas y espinas. Boca amplia, hasta detrás de los ojos. Sin apéndices dérmicos submandibulares ni en los flancos del cuerpo. Sin escamas debajo de la cabeza. Color anaranjado, con manchas amarillas oscuras en cuerpo y aletas. Hasta 30 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Portugal, Madeira, las Azores y el Mediterráneo (Sicilia y desde la costa española), incluidas las Islas Canarias y Cabo Verde. Reportado desde la isla de Santo Tomé.

### Hábitat y Consumo:

Permanecen en fondos duros. Se alimenta de peces y camarones. Los machos son más pesados y grandes que las hembras. En cocina, se elabora con ajada de tomate marcado en la sartén.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre y redes de enmalle.

### Advertencia de consumo:

Cuerpo cubierto por crestas y espinas, que requiere una manipulación cuidadosa.



## OBLADA

*Oblada melanura*

CÓDIGO FAO:  
**SBS**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Diplodus sargus*: sargo



*Diplodus vulgaris*: mojarra

Valor comercial:



## OBLADA

Doblá (Andalucía), Galana (Galicia), Negrita/chopeta (Asturias)

### Descripción:

Cuerpo ovalado y comprimido. Dientes de dos tipos: incisivos, seguidos de dientes caniniformes. Gris plateado, más oscuro por el dorso, pedúnculo caudal con una característica mancha negra, con la forma de una silla de montar, bordeada de blanco. Hasta 30 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Bahía de Vizcaya, Mediterráneo y desde el estrecho de Gibraltar hasta Angola. También se encuentra en Madeira, Cabo Verde y las Islas Canarias.

### Hábitat y Consumo:

Gregario, forma grupos sobre fondos rocosos o lechos de pastos marinos. Omnívoro, pero se alimenta principalmente de pequeños invertebrados. Especie marina bentopelágica, rango de profundidad de 30 m.  
Se prepara al horno.

Para su pesca se utilizan anzuelos y redes de cerco.



## OCHAVO

*Capros aper*

CÓDIGO FAO:  
**BOC**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Macroramphosus scolopax* : trompetero

Valor comercial:



## OCHAVO

Xavo (Cataluña), Carnava (País Vasco)

### Descripción:

Cuerpo alto y comprimido, con escamas muy pequeñas y adherentes. Boca pequeña y muy protráctil. Coloración de fondo rosácea, tres bandas transversales rojizas (desaparecen tras la muerte), punta de las aletas rojiza. Hasta 15 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: oeste de Noruega, Skagerrak, Shetlands y oeste de Escocia hasta Senegal. También en el Mediterráneo (principalmente en la parte occidental).

### Hábitat y Consumo:

Gregario, forma grupos sobre fondos rocosos, arena o coral. Omnívoro, pero se alimenta principalmente de pequeños crustáceos y gusanos. Suele pescarse accidentalmente y descartarse, aunque la FAO le cataloga como una especie alternativa de gran potencial para el consumo humano.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre de profundidad.



**PACÚ**

*Piaractus mesopotamicus*

CÓDIGO FAO:  
**CSO**



**ESPECIES SEMEJANTES:**



*Oreochromis niloticus*: tilapia

Valor comercial:



## PACÚ

### Descripción:

Es robusto, de forma ovoide y lateralmente aplanado. Alcanza los 45 cm de largo y los 20 kg de peso. Sus escamas son grises o plateadas, con el vientre blanco y el pecho de color anaranjado dorado. Presenta en los flancos salpicaduras negras, y las aletas son amarillas o anaranjadas, con un reborde negro.

### Principales zonas de captura:

Cuenca del río Paraná.

### Hábitat y Consumo:

Invade los bosques inundados para alimentarse de nueces y semillas que caen de los árboles. Lo más habitual es comerlo a la parrilla, pero admite todas las cocciones, puede comerse frito o estofado, al horno o en cazuela. Para freírlo, lo más recomendable es salarlo unos 15 minutos antes de la cocción.

Es una de las pocas especies de río que se produce en piscifactoría y se distribuye todo el año eviscerado, fresco o congelado, especialmente en Buenos Aires. En España es poco conocido.

Acuicultura.



## PALOMETA BLANCA

*Trachinotus ovatus*

CÓDIGO FAO:  
**POP**

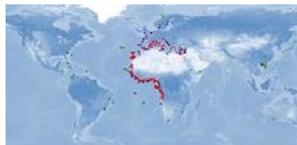


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Lichia amia*: palometón

Valor comercial:



## PALOMETA BLANCA

Sorell de penya (Cataluña), Palomida (Valencia)

### Descripción:

Cuerpo ovalado y muy comprimido. Boca pequeña. Línea lateral casi recta. Dos aletas dorsales, la primera con 6 radios duros cortos. Dos pequeños radios duros delante de la aleta anal, separados de ella. Color gris azulado metálico por el dorso y blanco plateado por los flancos y el vientre; una serie longitudinal de 4-5 manchas negras alargadas en el centro de los flancos; lóbulos de las aletas dorsal, anal y caudal negros. Hasta 60 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Bahía de Vizcaya, aguas británicas y escandinavas hasta Angola, incluido el mar Mediterráneo y las islas en alta mar.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra en aguas claras, sobre fondos de arena o barro, y ocasionalmente penetra en lagunas y estuarios. Se alimentan de crustáceos, moluscos y peces. Pescado semigraso rico en vitaminas B, A y D y proteínas, se puede consumir adobada, frita, a la plancha o en sashimi.

Para su pesca se utilizan anzuelos, redes de arrastre y redes de enmalle.



## PALOMETA

*Brama brama*

CÓDIGO FAO:  
**POA**

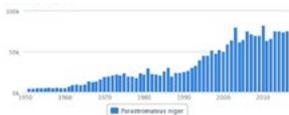


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Taractes rubescens*: palometón negro

Valor comercial:



Talla mínima:

16 cm Caladero Canario,  
Caladero Mediterráneo,  
Cantábrico y  
Golfo de Cádiz

## PALOMETA o JAPUTA

Castanyola (Cataluña, Baleares), Castañeta (Galicia) Papardoa (P. Vasco).  
Palometa negra (Andalucía, Asturias)

### Descripción:

Cuerpo ovalado y muy comprimido. Cabeza grande, con el perfil redondeado. Boca oblicua. Ojos redondos. Una aleta dorsal larga, con un amplio lóbulo anterior. Aleta caudal muy escotada. Aletas pelvianas muy pequeñas. Recién sacado del agua tiene un color negro intenso brillante, que al poco tiempo se vuelve gris metálico. Hasta 60 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico, Índico y Pacífico sur. Atlántico occidental: Nueva Escocia, Canadá y Bermudas a Belice y las Antillas. También se encuentra en Brasil y en Argentina. Atlántico oriental: Noruega central hacia el sur hasta Sudáfrica. Especies altamente migratorias, Anexo I de la Convención de 1982 sobre el Derecho del Mar.

### Hábitat y Consumo:

Generalmente cerca del fondo durante el día, elevándose cerca de la superficie por la noche. A menudo migra en pequeños grupos. Por lo general, se encuentra a una profundidad de 15 a 40 m sobre fondos fangosos. Se alimenta de zooplancton. Pescado semigraso rico en vitaminas B, A y D y proteínas, se puede consumir adobada, frita, a la plancha o en sashimi.

Para su pesca se utilizan anzuelos y redes de enmalle.

### Advertencia de consumo:

Posible presencia del parásito *Gymnorhynchus gigas*, cestodo que no produce enfermedad en el hombre, pero que hay que eliminar del tejido.



## PALOMETA ROJA

*Beryx decadactylus*

CÓDIGO FAO:  
**BXD**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Dentex macrophthalmus*: cachucho



*Beryx splendens*: alfonsiño

Valor comercial:



## PALOMETA ROJA

Virrey (Asturias), Pez rey (Cantabria)

### Descripción:

Pez óseo de tamaño pequeño, comprimido lateralmente, comestible y muy apreciado. De color rojo escarlata en el dorso y con irisaciones plateadas en el vientre, presenta unos desproporcionados y enormes ojos.

### Principales zonas de captura:

En todo el mundo en latitudes templadas y tropicales, excepto el Pacífico oriental. Atlántico oriental: Groenlandia, Islandia y Noruega hasta el Sáhara Occidental y Sudáfrica, incluido el Mediterráneo occidental y Atlántico occidental. En España se pesca en caladeros africanos y se desembarca principalmente en algunas lonjas del arco suratlántico andaluz, donde se le conoce como "reloj".

### Hábitat y Consumo:

Viven en el lecho marino a grandes profundidades de entre 200 y 400 m en fondos de lodo arenoso, alimentándose de crustáceos, pequeños peces y cefalópodos. Pescado semigraso, de carne fina y sabor a marisco. Se suele preparar al horno o asado a la brasa.

Para su pesca se utilizan anzuelos y arrastre de fondo.



## PALOMETÓN

*Lichia amia*

CÓDIGO FAO:  
**LEE**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Stromateus fitola*: pámpano

Valor comercial:



## PALOMETÓN

Palomida (Cataluña)

### Descripción:

Cuerpo alto y comprimido. Boca grande, que llega hasta detrás de los ojos. Línea lateral simple, sin escudetes, en forma de S. Dos aletas dorsales, la primera con 7 radios duros cortos. Color gris verdoso metálico por el dorso con reflejos dorados; blanco plateado por los flancos y el vientre; puntas de las aletas dorsal, anal y caudal negras. Hasta 2 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: sur de la bahía de Vizcaya hasta Sudáfrica, incluido el Mediterráneo. Océano Índico occidental: Sudáfrica a la bahía de Maputo, Maputo (Mozambique).

### Hábitat y Consumo:

Especies pelágicas de costa, incluidos los estuarios. De vez en cuando ingresa en tramos bajos de ríos como los ríos Kunene y Orange en Namibia.

Se alimenta principalmente de peces y crustáceos.

Se cocina a la brasa o al horno.

Para su pesca se utilizan anzuelos y arrastre de fondo.

## PÁMPANO

*Stromateus fiatola*

CÓDIGO FAO:  
**BLB**

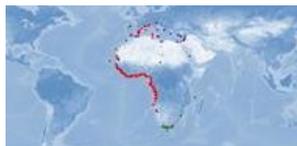


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Lichia amia*: palometón

Valor comercial:



## PÁMPANO

Pampol (Cataluña), Pampo azul (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo ovalado, alto y muy comprimido. Cabeza pequeña. Morro redondeado y boca pequeña. Una aleta dorsal, de radios blandos. Sin aletas pelvianas. Aleta caudal muy ahorquillada. Coloración de fondo celeste plateado brillante, con numerosas manchas longitudinales e irregulares doradas. Hasta 50 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Bahía de Vizcaya, donde es raro, y en el Mediterráneo hacia el sur hasta el cabo de Buena Esperanza, Sudáfrica.

### Hábitat y Consumo:

Habita sobre las plataformas continentales. A menudo se encuentran jóvenes asociados con medusas pelágicas. Forman bancos grandes. Se alimenta de peces pequeños y zooplancton, también medusas. Comestible y relativamente apreciado, de sabor similar al mero y que se cocina al horno, en salsa o a la plancha.

Para su pesca se utilizan redes de cerco.



## PAPARDA

*Scomberesox saurus*

CÓDIGO FAO:  
**SAU**

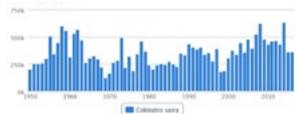
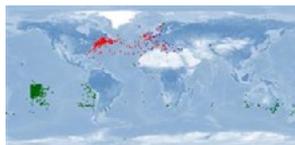


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Belone belone*: pez aguja

Valor comercial:



## PAPARDA

Trumfau (Cataluña), Botakarra (País Vasco), Relanzón (Cantabria)

### Descripción:

Cuerpo alargado, comprimido lateralmente. Mandíbulas alargadas y finas, en forma de pico, la superior algo más corta que la inferior. Color azul oscuro por el dorso, flancos plateados. Hasta 45 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Ártico. Atlántico norte. Atlántico oriental: Islandia, Noruega y Dinamarca, a lo largo de las Islas Británicas hasta el mar Báltico y en todo el Mediterráneo, los mares Adriático y Egeo hasta Marruecos. Atlántico occidental: Golfo de San Lorenzo, Canadá a Carolina del Norte, EE.UU. y Bermudas.

### Hábitat y Consumo:

Especie marina, gregaria, rango de profundidad 0 - 30 m. Ocasionalmente se encuentra cerca de la costa. Se alimenta de zooplancton y larvas de peces. Se consume en pasteles de pescado y en salsa, o a la plancha o parrilla.

### Advertencia de consumo:

Peces ricos en histidina; es necesario conservarlos adecuadamente para evitar que se genere histamina.



## PARGO

*Pagrus pagrus*

CÓDIGO FAO:  
**RPG**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Dentex macrophthalmus*: cachucho



*Pagrus auriga*: urta

**Valor comercial:****Talla mínima:**

15 cm Cantábrico y  
Golfo de Cádiz  
18 cm Caladero  
Mediterráneo  
28 cm Caladero Canario

## PARGO

Bocinegro (Andalucía y Canarias), Machote o mazote (Cantabria), Sabaya/urta (País Vasco)

### Descripción:

Cuerpo ovalado, alto y moderadamente comprimido. Dientes de dos tipos: delante, 4 caninos arriba y 6 abajo, detrás, tres filas de dientes molares. Color rosáceo, más intenso en el dorso y plateado en el vientre; cabeza grisácea oscura, desde detrás de los ojos hasta la comisura de la boca, sobre todo en los adultos; los jóvenes tienen un color rosáceo uniforme; aletas rojizas, la caudal con las dos puntas blancas, carácter que hace inconfundible a esta especie. Hasta 90 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Estrecho de Gibraltar incluidas Madeira y las Islas Canarias; Mediterráneo y hacia el norte hasta las islas británicas. Atlántico occidental: Nueva York, Estados Unidos y el norte del golfo de México hasta Argentina incluida la costa continental del mar Caribe.

### Hábitat y Consumo:

Habitán fondos de roca o arena a profundidades de 250 m, alimentándose de crustáceos, peces y moluscos. Pescado blanco, de carne fina y sabor a marisco. Se suele preparar al horno o asado a la brasa.

Para su pesca se utilizan trasmallos y palangre de fondo. Acuicultura.



**PARGO DE  
PUNTOS AZULES**

*Pagrus caeruleostictus*

CÓDIGO FAO:  
**BSC**



**ESPECIES SEMEJANTES:**



*Pagrus pagrus*: pargos



*Pagrus auriga*: urta

Valor comercial:



## PARGO DE PUNTOS AZULES

Zapata (Canarias), Prago sémola (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo ovalado, alto y comprimido. Dientes de dos tipos: delante, 4 caninos arriba y 6 abajo, detrás, tres filas de dientes molares. Color rosáceo plateado brillante, salpicado de puntos celestes en el dorso y los flancos: una mancha oscura en el extremo posterior de la base de la aleta dorsal; los machos adultos presentan la cabeza amarilla durante el periodo reproductivo. Hasta 80 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Estrecho de Gibraltar incluidas Madeira y las Islas Canarias, hasta Angola; mar Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Especies demersales. Habitan fondos duros (rocas y escombros) hasta unos 150 m de profundidad, los individuos más viejos en la parte más profunda. Pescado blanco, de carne fina. Se suele preparar al horno, asado o a la brasa.

Para su pesca se utilizan trampas, redes de arrastre de fondo y cerco, así como líneas.



## PERLÓN o BORRACHO

*Eutrigla gurnardus*

CÓDIGO FAO:  
**GUG**



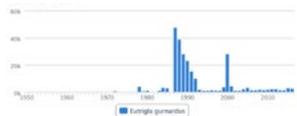
### ESPECIES SEMEJANTES:

---



*Trigla spp: rubio*

Valor comercial:



## PERLÓN o BORRACHO

Rafet (Baleares), Crego (Galicia), Putxano (País Vasco)

### Descripción:

Cabeza grande sin surco occipital profundo. Las escamas de la línea lateral son un poco más grandes que las escamas corporales. Pecho desnudo y barriga parcialmente escamosa. Color variable, generalmente de color marrón grisáceo con un tinte rojo en la parte posterior y los lados, excepcionalmente rojo apagado; parte inferior de color crema; dorso y costados generalmente cubiertos de pequeñas manchas blancas; una gran marca negra redondeada presente en la primera aleta dorsal.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Noruega a Marruecos, Madeira, Islandia, incluida Groenlandia. También en el Mediterráneo y el mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Común en terrenos arenosos, a veces en fondos rocosos, y también en lodo entre la costa hasta 140 m de profundidad. Se alimenta de crustáceos, principalmente camarones y cangrejos de costa; peces, en su mayoría gobios, peces planos, arenques jóvenes y anguilas de arena. Se comercializa fresco y congelado; se consume frito y horneado.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre de fondo.



## PLATIJA

*Platichthys flesus*

CÓDIGO FAO:  
**FLE**

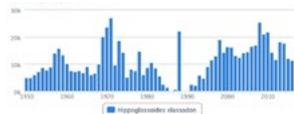


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Psetta máxima*: rodaballo

Valor comercial:



Talla mínima:

25 cm Cantábrico, NW y Golfo de Cádiz

## PLATIJA

Xuella (Asturias), Plana (Baleares y Cataluña), Solla (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo ovalado y ancho. Ojos en el lado derecho, es frecuente observar individuos que los presentan en el lado izquierdo. Boca pequeña. Tubérculos óseos en la base de la aleta dorsal y de la anal. Coloración marrón verdoso más o menos uniforme. Hasta 50 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: aguas costeras y salobres de Europa occidental y desde el mar Blanco hasta el Mediterráneo y el mar Negro. Introducido en los Estados Unidos y Canadá accidentalmente a través del transporte en agua de lastre. Asia: Irán.

### Hábitat y Consumo:

Pez migratorio, que se encuentra la mayor parte del año en estuarios. Los adultos se encuentran en el fondo de lodo y arena en aguas poco profundas, en el mar y salobres, entrando frecuentemente en agua dulce.

Su carne es muy apreciada, en salsas, a la plancha o rebozada.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre de fondo y líneas de mano.



## RAPE BLANCO

*Lophius piscatorius*

CÓDIGO FAO:  
**MON**

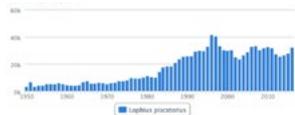


**ESPECIES SEMEJANTES:**



*Lophius budegasa*: rape negro

Valor comercial:



Talla mínima:

30 cm Caladero  
Mediterráneo

## RAPE BLANCO

Rap (Valencia), Xuliana (Galicia), Sapo zuria (País Vasco)

### Descripción:

Cuerpo aplastado. Cabeza grande y boca amplia. Piel lisa, sin escamas, cubierta de mucus. Color gris sucio o marrón oscuro con numerosas manchas negras difusas; parte ventral de las aletas pectorales con el borde negro, bien delimitado; vientre blanco y peritoneo blanco. Hasta 2 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Mediterráneo, mar Negro, este del Atlántico norte desde el Estrecho de Gibraltar hasta el sudoeste del mar de Barents.

### Hábitat y Consumo:

Bentónico, desde aguas poco profundas y costeras hasta 500 m. Es un depredador voraz, que se encuentra enterrado en el fondo moviendo el primer radio de la aleta dorsal que usa de señuelo para atraer a su presa, a la que ataca cuando esta cerca; sus dientes, dirigidos hacia atrás, evitan que estas escapen, alimentándose principalmente de peces.

Admite múltiples preparaciones culinarias: al horno, en salsa, en brocheta, en arroces, con verduras o en ensalada.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre de fondo, enmalle y anzuelos.

### Advertencia de consumo:

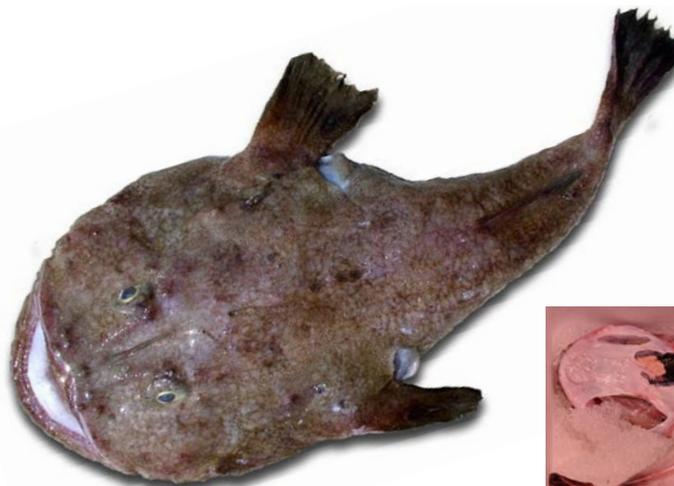
Possible presencia de Anisakis, en cavidad abdominal.



## RAPE NEGRO

*Lophius budegasa*

CÓDIGO FAO:  
**ANK**

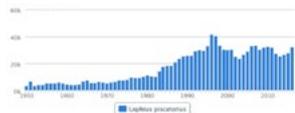


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Lophius piscatorius* : rape blanco

Valor comercial:



## RAPE NEGRO

Pixín negro (Asturias), Pejesapo (Canarias), Sapo baltza (País Vasco)

### Descripción:

Cuerpo aplastado. Cabeza grande y boca amplia. Una aleta dorsal, con radios, el tercer radio más corto que el de *Lophius piscatorius*, y seguido de 9-10 radios blandos. Piel lisa, sin escamas, cubierta de mucus. Color marrón violáceo por el dorso, con numerosos puntitos claros y oscuros formando pequeños círculos; también de color tierra claro; parte ventral de las aletas de gris a negro intenso; vientre blanco nacarado o grisáceo y peritoneo negro. Hasta 1 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico este desde Islas Británicas hasta Senegal. Mar Mediterráneo, mar Negro y mar Báltico.

### Hábitat y Consumo:

Bentónico, desde aguas poco profundas y costeras hasta 1.000 m. El rape negro ha sido reputado como el más exquisito. Admite muchas formas de preparación. Por su carne consistente y magra se suele utilizar como sustituto de la langosta y debe consumirse muy fresco. Al poder ser localizado en la mayoría de las costas españolas, aparece en multitud de recetas regionales, como el rape con patatas y alioli, característico de Cataluña; el rape con patatas y pimienta de Málaga; la caldereta de las Baleares; la caldeirada gallega; la preparación en salsa verde de Euskadi y otros.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre de fondo.

### Advertencia de consumo:

Posible presencia de Anisakis, en cavidad abdominal.



## RASCACIO

*Scorpaena porcus*

CÓDIGO FAO:  
**BBS**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Scorpaena scrofa*: cabracho



*Scorpaena notata*: escorпора



*Scorpaena elongata*:  
gallineta rosada



*Helycolenus dactylopterus*:  
gallineta

Valor comercial:



## RASCACIO

Tiñosu/cabriella (Asturias), Escórpora fosca (Valencia y Cataluña)

### Descripción:

Cuerpo alto. Cabeza grande con grandes crestas y espinas. Boca amplia, hasta detrás de los ojos. Sin apéndices dérmicos submandibulares ni en los flancos del cuerpo. Sin escamas debajo de la cabeza. Marrón, con manchas y puntos negros, tres bandas transversales oscuras en la aleta caudal. Hasta 20 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Islas Británicas a las Azores y las Islas Canarias, incluidos Marruecos, el mar Mediterráneo y el mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Solitario y sedentario. Común entre rocas y algas. Se alimenta de peces pequeños, crustáceos y otros invertebrados. Pescado blanco de alta calidad, su carne es sabrosa y recuerda al rape. Tiene alto contenido en proteínas, minerales y bajo en grasas. Su carne presenta muchas espinas, por lo que es bastante común emplearlo en la elaboración de sopas, cremas, calderetas o pasteles de pescado. Lo más frecuente es prepararlo a la plancha o a la brasa.

Para su pesca se utilizan nasas y trasmallos, y en ocasiones redes de arrastre.

### Advertencia de consumo:

Cuerpo cubierto por crestas y espinas con glándulas venenosas, que requiere una manipulación cuidadosa.





# RAYAS



## ÁGUILA MARINA

*Myliobatis aquila*

CÓDIGO FAO:  
**MYL**



Valor comercial:



## ÁGUILA MARINA

Águila/chucho (Andalucía), Milana (Cataluña)

### Descripción:

Pez cartilaginoso de mediano tamaño, comestible. Morro chato. Cola larga y flexible, con uno o dos aguijones de bordes dentados. Color marrón bronce por la cara dorsal, cola y aguijones negros y cara ventral blanca. Hasta 1 m de longitud, sin contar la cola. Ovovivíparos. Período de gestación de 6-8 meses, las hembras dan a luz a 3-7 crías.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Madeira, Marruecos y las Islas Canarias, al norte de las costas occidentales de Irlanda e Islas Británicas y el suroeste del mar del Norte, Sudáfrica. También en todo el Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra en lagunas poco profundas, bahías y estuarios; también en alta mar hasta al menos 95 m. A menudo se encuentra en grupos. Se alimenta de crustáceos bentónicos, moluscos y peces. Consumida en guisos (caldeirada), al pimentón, rebozada, frita o a la mantequilla.

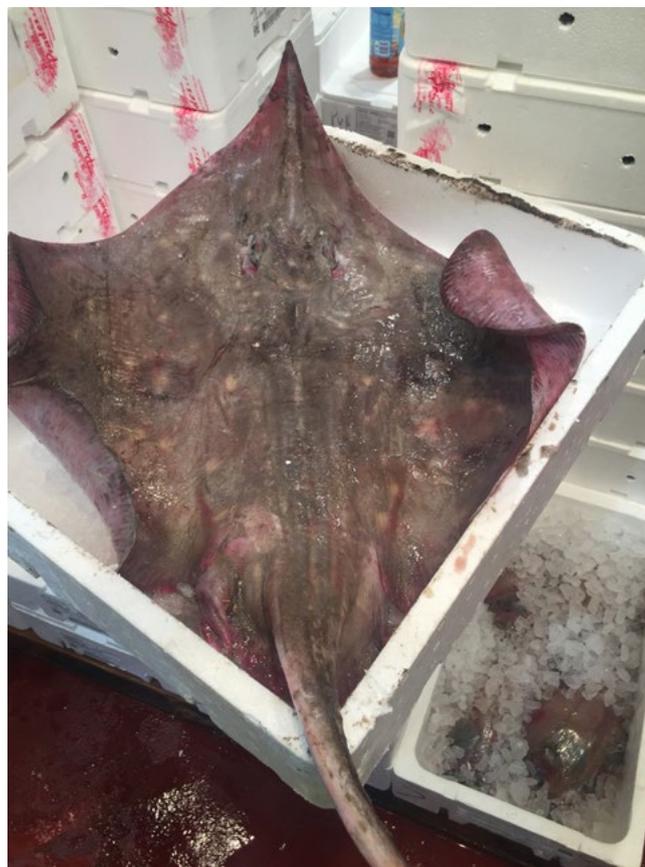
Para su pesca se utilizan redes de arrastre y sedales.



## RAYA BRAMANTE

*Raja alba*

CÓDIGO FAO:  
**RJA**



Valor comercial:



## RAYA BRAMANTE

Rajada (Baleares y Valencia), Raia (Galicia), Raya picuda (Canarias)

### Descripción:

Cuerpo deprimido con las aletas pectorales formando un disco corporal, hocico puntiagudo, cola claramente diferenciada, ojos pequeños y piel lisa. Hasta 250 cm. Color grisáceo por el dorso y blanca en el vientre.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Irlanda e Inglaterra hacia el sur alrededor del Cabo (Sudáfrica) hasta el centro de Mozambique, incluido el Mediterráneo occidental (hasta Túnez y Grecia occidental).

### Hábitat y Consumo:

Habita en arena y fondo de arena rocosa. Depredador de fondo de peces óseos, despojos de peces, cangrejos, camarones, pulpos y sepia.

No es un pescado con gran tradición gastronómica en España. Se cocina en salsas, en caldeiradas o en el suquet catalán, rebozada, frita o en barbacoa.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.

## RAYA DE CLAVOS

*Raja clavata*

CÓDIGO FAO:  
**RJC**



**Valor comercial:**

Los filamentos negros que en ocasiones se ven en las alas no son parásitos, sino cromatóforos.



## RAYA DE CLAVOS

Escayuda (Asturias), Clavellada (Baleares), Raya o aguilote (Cantabria)

### Descripción:

Rostro corto. Posee hileras de agujones grandes y pequeños, la cara dorsal está completamente cubierta. Color grisáceo o marrón con manchas oscuras irregulares, cola con bandas transversales oscuras y claras y cara ventral blanca. Hasta 1 m.

### Principales zonas de captura:

Atlántico y Mediterráneo occidental y oriental.

### Hábitat y Consumo:

Habita en rangos de profundidad de 10 a 300 m pero es más común en aguas costeras en fondos de barro, arena y grava. Se alimentan de crustáceos y peces de fondo. Son ovíparos y cada hembra puede depositar unas 170 cápsulas embrionadas.

En la cocina se usan únicamente las alas, frita, a la plancha, en guisos de cuchara, en salsa o en la receta francesa a la mantequilla negra.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre y enmalle.

### Advertencia de consumo:

Cuerpo y cola cubiertos por numerosos y fuertes agujones, que constituyen un evidente peligro al manipularla sin precauciones.

## RAYA SANTIAGUESA

*Leucoraja (Raja) naevus*

CÓDIGO FAO:  
**RJN**



Valor comercial:



Cápsula embrionada de raya.



## RAYA SANTIAGUESA

Escayuda (Asturias), Rajada vestida (Baleares)

### Descripción:

Rostro corto. Numerosos aguijones por todo el disco. Cola con dos hileras de aguijones. Dorso marrón o grisáceo, dos grandes ocelos negros con dibujos amarillos en el centro y vetas irregulares oscuras, cara ventral blanca. Hasta 70 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Kattegat y mar del Norte, alrededor de Gran Bretaña, Irlanda y el Mediterráneo hasta Marruecos y Senegal.

### Hábitat y Consumo:

Habita en fondos marinos, se alimenta de todo tipo de animales de fondo. Depositán de 70 a 150 cápsulas embrionadas en fondos arenosos. Carne sabrosa pero no demasiado apreciada.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre y anzuelos.

### Advertencia de consumo:

Cuerpo y cola cubiertos por numerosos y fuertes aguijones, que constituyen un evidente peligro al manipularla sin precauciones.

## CHUCHO o PASTINACA

*Dasyatis pastinaca*

CÓDIGO FAO:  
**JDP**



Valor comercial:



## CHUCHO o PASTINACA

Ouxa (Galicia), Ferrassa (Baleares)

### Descripción:

Piel desnuda; a veces con una línea media irregular de espinas. Sin aletas dorsales ni aleta caudal. Cola transformada en un filamento rígido y algo más largo que la longitud del disco, provisto en su mitad anterior de un fuerte aguijón de bordes dentados. Color verde amarillento con reflejos dorados por la cara dorsal; cola y aguijón negros; cara ventral blanca con el borde oscuro. Hasta 2 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico nordeste, costa africana hasta Senegal, mar Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Habita en lagunas costeras y bahías poco profundas, se alimenta de todo tipo de animales de fondo. Son ovovivíparos y en cada periodo de gestación tienen de 4 a 7 crías. Comestible y moderadamente apreciado en algunas localidades. Se comercializan ahumadas, seco saladas y también se usan para aceite y harina de pescado.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre y anzuelos.

### Advertencia de consumo:

Cola provista de uno o dos aguijones que puede provocar dolorosas heridas.

## RODABALLO

*Psetta maxima*

CÓDIGO FAO:  
**TUR**

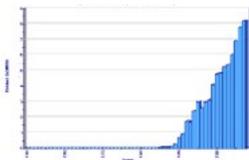


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Platichthys flesus*: platija

Valor comercial:



Talla mínima:

30 cm Cantábrico, NW y Golfo de Cádiz

## RODABALLO

Clavudo (Asturias), Erreboillo (País Vasco)

### Descripción:

Pez plano, casi circular. Ojos en el lado izquierdo. Boca grande. Cara ocular rugosa, con tubérculos óseos. Coloración muy variable, mimética, con tonos de fondo parduscos y verdosos con manchas de distinto tamaño claras y oscuras. Hasta 1 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico nororiental: en todo el Mediterráneo y en las costas europeas hasta el Círculo Polar Ártico. También se encuentra en la mayor parte del mar Báltico.

### Hábitat y Consumo:

Es una especie marina bentónica, que vive sobre fondos arenosos y fangosos, desde aguas someras hasta 100 m. Los individuos más jóvenes tienden a vivir en áreas menos profundas. Crípticos, imitando el color del substrato. Carnívoros, los juveniles se alimentan de moluscos y crustáceos y los adultos principalmente de peces y cefalópodos.

Está clasificado como uno de los mejores y más sabrosos pescados del mar. Carne blanca firme, muy fina y sabrosa. Su cocción debe ser atentamente vigilada, ya que si se prolonga demasiado, la carne pierde gusto y melosidad. Consumido frecuentemente al horno, en salsa o a la plancha.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre y enmalle. También acuicultura.



**SALEMA**

*Sarpa salpa*

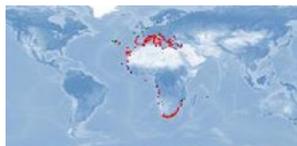
CÓDIGO FAO:  
**SLM**



**ESPECIES SEMEJANTES:**



*Sparus aurata*: dorada

**Valor comercial:****Talla mínima:**

15 cm Mediterráneo,  
Cantábrico, NW y Golfo  
de Cádiz  
24 cm Caladero Canario

## SALEMA

Salpa (Baleares, Cataluña, Valencia y Murcia)

### Descripción:

Cuerpo alargado y rechoncho, cabeza corta y boca pequeña. Dientes de un solo tipo: incisivos. Color gris amarillento brillante, con el dorso más oscuro y flancos con 12 líneas longitudinales doradas. Hasta 40 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Bahía de Vizcaya y estrecho de Gibraltar a Sierra Leona, incluidas Madeira, las Islas Canarias y Cabo Verde; Congo a Sudáfrica. También presente en el Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra sobre sustratos rocosos y áreas arenosas con crecimiento de algas. Gregarios, a veces formando bancos considerables.

Su carne es muy blanca y tersa, con mucho sabor y potencia. Se cocina principalmente al horno.

Para su pesca se utilizan redes de enmalle.

### Advertencia de consumo:

En las aguas tropicales puede acumular ciguatera y su consumo puede provocar ciguatera.



## SALMÓN

*Salmo salar*

CÓDIGO FAO:  
**SAL**



### ESPECIES SEMEJANTES:

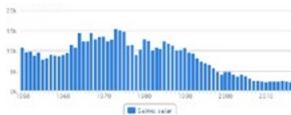


*Oncorhynchus mykiss*: trucha arcoiris

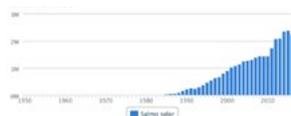
Valor comercial:



Pesca



Acuicultura



Talla mínima:

50 cm Cantábrico, NW y Golfo de Cádiz

## SALMÓN

Salmo de granja (Baleares), Salmo do Atlántico (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado, boca grande, aleta adiposa, cabeza afilada. Hasta 1,5 m de longitud. Dorso azulado en los adultos con manchas rojas o anaranjadas. Aleta caudal ligeramente ahorquillada.

### Principales zonas de captura:

Océano Atlántico norte: zonas templadas y árticas en el hemisferio norte. Atlántico occidental: desagües del Atlántico desde el norte de Quebec, Canadá, hasta Connecticut y Nueva York, Estados Unidos. Atlántico oriental: cuencas del mar Blanco y Barents a través del noreste de Europa hasta las cuencas del Báltico y del mar del Norte, incluida Islandia. Introducido en Nueva Zelanda, Chile, el sur de Argentina y Australia.

### Hábitat y Consumo:

Especie eurihalina, que pasa la mayor parte de su vida en agua dulce. Se encuentra en todos los ríos donde la temperatura se eleva por encima de los 10 ° C y no supera los 20° C. Es uno de los pescados azules, junto al atún, más comercializados. Se consume de distintas formas, tanto crudo, cocido, a la plancha, al horno, marinado o ahumado.

Para su pesca se utilizan redes de enmalle y anzuelos. También acuicultura.



## SALMONETE DE FANGO

*Mullus barbatus*

CÓDIGO FAO:  
**MUR**

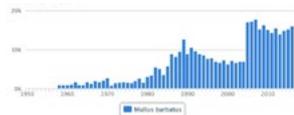


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Mullus surmuletus*: salmonete de roca

Valor comercial:



Talla mínima:

11 cm Mediterráneo  
15 cm Canarias

## SALMONETE DE FANGO

Moll de fang(Baleares), salmonete de lama (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado y ligeramente comprimido. Morro casi vertical. Dos barbillones en el mentón, más cortos que las aletas pelvianas. Color rosáceo, más o menos uniforme, sin bandas ni manchas en las aletas. Hasta 30 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Islas Británicas (ocasionalmente Escandinavia) a Dakar, Senegal, Islas Canarias, Mediterráneo y mar Negro. También se encuentra en las Azores.

### Hábitat y Consumo:

Se alimenta de invertebrados bentónicos en fondos arenosos, en rangos de profundidad de 10 a 300 m. Es rico en Omega 3. Se consume a la plancha, rebozado en harina, en caldereta o al ajillo.

Para su pesca se utilizan redes de enmalle, trasmallo y arrastre de fondo.



## SALMONETE DE ROCA

*Mullus surmuletus*

CÓDIGO FAO:  
**MUR**

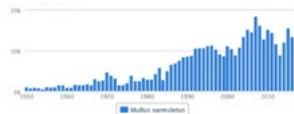
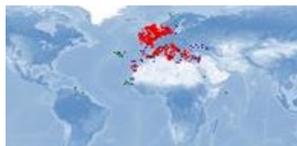


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Mullus barbatus*: salmonete de fango

Valor comercial:



Talla mínima:

11 cm Mediterráneo  
15 cm Canarias,  
Cantábrico y Cádiz

## SALMONETE DE ROCA

Moll de roca (Baleares), salmonete de rocha (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado y rechoncho. Morro alargado. Dos barbillones en el mentón, más largos que las aletas pelvianas. Color rojizo, con las escamas bordeadas de marrón y una banda longitudinal rojiza que cruza los ojos y tres bandas amarillas en los lados inferiores. La aleta dorsal presenta una banda amarilla característica. Llega a medir hasta 40 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Noruega occidental, Canal de la Mancha (raro en el mar del Norte) a Dakar, Senegal y las Islas Canarias, incluidos el Mediterráneo y el mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Se alimenta de pequeños moluscos y crustáceos, por lo que su carne recuerda a marisco y algas. Es rico en Omega 3. Se consume a la plancha, rebozado en harina y asado con patatas.

Para su pesca se utilizan redes de enmalle, trasmallo y arrastre de fondo.





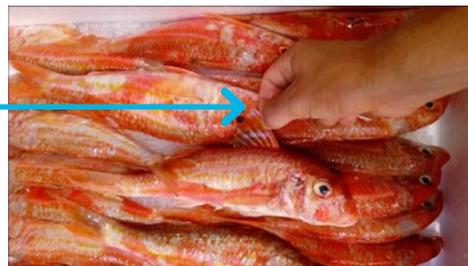
## EL FRAUDE DE IDENTIDAD

¿En qué consiste?



En el punto de venta al consumidor final, se etiqueta como "salmonete" al salmonete de fango, cuyo precio es sensiblemente inferior al salmonete de roca

El salmonete de roca presenta una banda longitudinal amarilla en la aleta dorsal que le hace fácilmente distinguible



## SAMA DE PLUMA

*Dentex gibbosus*

CÓDIGO FAO:  
**DEP**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Dentex dentex*: dentón



*Pagrus pagrus*: pargo

Valor comercial:



## SAMA DE PLUMA

Pargo macho (Canarias), Dentón de bandeira (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado, alto y comprimido. Perfil de la cabeza redondeado en jóvenes y elevado en adultos, los machos viejos desarrollan un gran bulto frontal. Sólo tiene dientes caninos. Color rosáceo, oscuro en el dorso, con pequeñas manchas oscuras, vientre plateado. Son hermafroditas protándricos, se hacen hembras a partir de los 50 cm.

### Principales zonas de captura:

Mediterráneo, Adriático, Atlántico oriental desde Portugal hasta Angola incluyendo Islas Canarias y Santo Tomé.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentran en fondos rocosos y en arena alrededor de rocas en rangos de 20 a 200 m. Son carnívoros y se alimentan de crustáceos, peces y cefalópodos. Carne muy apreciada al horno, también se usa para harinas y aceite.

Para su pesca se utilizan aparejos de línea, trampas y arrastre de fondo.

**PEZ DE  
SAN PEDRO**

*Zeus faber*

CÓDIGO FAO:  
**JOD**

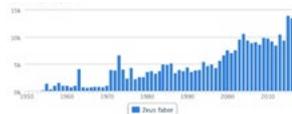


**ESPECIES SEMEJANTES:**



*Zenopsis conchifer*: gallo plateado

Valor comercial:



## PEZ DE SAN PEDRO

Gallopiedo (Andalucía), Sanmartín (Asturias), Gall (Valencia)

### Descripción:

Cuerpo comprimido. Cabeza robusta. Color gris sucio o marrón, con reflejos dorados, líneas irregulares más o menos difusas y una mancha circular negra en el centro de los flancos rodeada de un aro amarillo. El término gallo, alude a la amplia y erguida aleta dorsal del pez, con prolongaciones filamentosas en los radios, que recuerda a la cresta del gallo. Llega a medir hasta 50 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Distribución mundial, Atlántico este desde Noruega hasta Sudáfrica, mar Mediterráneo y mar Negro. Pacífico Este desde Japón hasta Oceanía, y también en el Índico.

### Hábitat y Consumo:

Habita tanto en fondos de rocas como en praderas submarinas y fondos de arena, donde puede enterrarse. Vive entre aguas, a profundidades que varían desde los 10 a los 100 m, aunque se le puede encontrar hasta a 400 m. Se alimenta de pececillos como arenques y sardinas, y también de gusanos y crustáceos como camarones. Es un pescado muy sabroso, de carne delicada y muy jugosa, con alto contenido en proteínas y vitaminas del grupo B. Se suele cocinar al horno.

Para su pesca se utilizan anzuelos, redes de arrastre y enmalle.

### Advertencia de consumo:

Manipular con cuidado para evitar pincharse con los radios.



## SARDINA

*Sardina pilchardus*

CÓDIGO FAO:  
**PIL**



### ESPECIES SEMEJANTES:

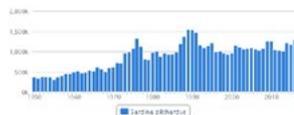


*Sardinella aurita*: alacha



*Engraulis encrasicolus*: boquerón

Valor comercial:



Talla mínima:

11 cm Mediterráneo y caladero Canario, Cantábrico, NW y Golfo de Cádiz

## SARDINA

Sardina de ley (Canarias), Sardina (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo comprimido lateralmente. Una aleta dorsal. Escamas grandes. Color azul verdoso por el dorso y plateado por los lados y el vientre y una hilera de 6 u 8 manchas negras detrás de la cabeza. Hasta 20 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico nororiental: Islandia y mar del Norte, hacia el sur hasta Senegal. Mediterráneo (común en la parte occidental y en el mar Adriático, raro en la parte oriental), mar de Mármara y mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Especie litoral. Forma bancos, generalmente a profundidades de 25 a 55 o incluso 100 m durante el día, y de 10 a 35 m por la noche. Se alimenta principalmente de crustáceos planctónicos. Gran variedad de preparaciones culinarias. En revueltos o tortillas, rebozados, fritos, al ajillo, a la brasa o a la plancha. También en conserva. Carne sabrosa y rica.

Para su pesca se utilizan redes de cerco.

### Advertencia de consumo:

Peces ricos en histidina; es necesario conservarlos adecuadamente para evitar que se genere histamina. Puede contener Anisakis.



## SARGO

*Diplodus sargus*

CÓDIGO FAO:  
**SRG**



### ESPECIES SEMEJANTES:

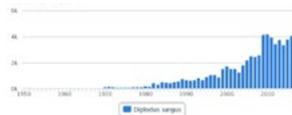


*Diplodus vulgaris*: mojarra



*Diplodus puntazo*: sargo picado

Valor comercial:



Talla mínima:

23 cm Mediterráneo  
22 cm Canarias

## SARGO

Xargu (Asturias), Sarg (Cataluña)

### Descripción:

Cuerpo ovalado, alto y comprimido. Dientes de dos tipos: incisivos cortantes y molares. Color gris plateado brillante, casi blanco, con 5 bandas transversales negras, relativamente anchas entre las que alternan otras 5 más estrechas, poco visibles tras la muerte del animal; una mancha negra en el pedúnculo caudal, con la forma de una silla de montar; aletas dorsales, caudal y anal de color grisáceo, con el borde negro. Hasta 40 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Costa atlántica, desde la bahía de Vizcaya hasta Cabo Verde, desde el sur de Angola, Sudáfrica hasta Malgache, incluidas las islas de Madeira, Canarias, Cabo Verde. También presente en el Mediterráneo y en el mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Habita en zonas costeras de arrecifes rocosos y en lechos de Posidonia oceánica. Al igual que otros espáridos, es muy activo y frecuenta la zona de rompiente, principalmente al amanecer. Se alimenta de mariscos y otros invertebrados bentónicos que recoge del sedimento. Su carne es muy sabrosa y muy digerible. Posee un bajo contenido de grasa y también es rica en minerales. Fundamentalmente se prepara al horno.

Para su pesca se utilizan aparejos de línea artesanales y redes de arrastre.



## SARGO BREADO

*Diplodus cervinus*

CÓDIGO FAO:  
**SBZ**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Diplodus sargus*: sargo



*Diplodus puntazo*: sargo picudo

Valor comercial:



## SARGO BREADO

Sargo soldado (Andalucía) Morruda (Canarias), Sarg Imperial (Cataluña)

### Descripción:

Cuerpo ovalado, alto y comprimido. Dientes de dos tipos: incisivos cortantes y molares. Color gris plateado brillante, casi blanco, con 5 bandas transversales negras, relativamente anchas. Hasta 40 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Bahía de Vizcaya y el Mediterráneo hasta el estrecho de Gibraltar y Sudáfrica, incluidas Madeira y las Islas Canarias, pero ausente de Cabo Verde, frente a Senegal y el golfo de Guinea.

### Hábitat y Consumo:

Bentopelágico en fondos rocosos de 30 a 80 m de profundidad, pero también puede llegar hasta 300 m en fondos fangosos. Forma grupos de 4 o 5 de diferentes tamaños. Omnívoro, se alimenta de pequeños invertebrados y algas marinas. Su carne es muy sabrosa y muy digerible. Posee un bajo contenido de grasa y también es rico en minerales. Fundamentalmente se prepara al horno.

Para su pesca se utilizan aparejos de línea artesanales y redes de arrastre.

## SARGO PICUDO

*Diplodus puntazzo*

CÓDIGO FAO:  
**SHR**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Diplodus sargus*: sargo



*Lithognathus mormyrus*: herrera



**Valor comercial:****Talla mínima:**

18 cm Mediterráneo

## SARGO PICUDO

Morruda (Baleares, Cataluña y Valencia)

### Descripción:

Cuerpo ovalado, alargado, alto y comprimido. Morro picudo. Dientes de dos tipos. Gris plateado brillante, con cabeza y dorso más oscuros y 12-13 bandas transversales negras, alternando en anchura e intensidad. Hasta 50 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Océano Atlántico oriental, Islas Canarias y Cabo Verde, mar Mediterráneo y mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Especie gregaria; los jóvenes se pueden encontrar en las aguas salobres, los adultos a menudo se encuentran en la zona de rompientes. La alimentación es omnívora (algas, gusanos y moluscos). Su carne blanda y poco apreciada, se aconseja cocinarla al horno o a la parrilla.

Para su pesca se utilizan aparejos de línea, redes de trasmallo y arrastre.

## SOLDADO

*Microchirus azevia*

CÓDIGO FAO:  
**MIA**



### ESPECIES SEMEJANTES:

---



*Solea solea*: lenguado europeo

Valor comercial:



## SOLDADO

Lenguado negro (Canarias)

### Descripción:

Pez plano. Cuerpo ovalado, ancho y robusto. Ojos en el lado derecho del cuerpo. Aleta caudal no unida a las aletas dorsal y anal. Aleta pectoral del lado ciego con solo 2-3 radios. La línea lateral describe una pronunciada curva en S en la cabeza. Coloración marrón castaña uniforme en el lado ocular, blanca en el lado ciego; aletas, en la cara ocular, con una banda oscura poco marcada, manchitas negras y marrones y un filito blanco; en la cara ciega, borde azul oscuro casi negro muy marcado. Hasta 45 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental desde Portugal a Senegal. Mar Mediterráneo: España, Argelia y Turquía.

### Hábitat y Consumo:

Se entierran en fondos arenosos y lodosos y se alimentan de gusanos, moluscos y pequeños invertebrados durante la noche. Pescado blanco con usos similares al lenguado europeo.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.

## SOLLA

*Pleuronectes platessa*

CÓDIGO FAO:  
**PLE**



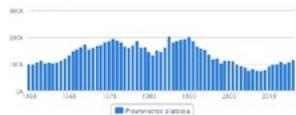
### ESPECIES SEMEJANTES:



*Platichthys flesus*: platija



*Psetta máxima*: rodaballo

**Valor comercial:****Talla mínima:**

25 cm Cantábrico, NW  
y Golfo de Cádiz

## SOLLA

Xuella (Asturias), Patusa (Cantabria), Solla de altura (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo plano de contorno oval, algo alargado, la cabeza apunta hacia el lado derecho. Boca simétrica. Superficie ocular marrón con manchas rojizas o amarillentas, vientre blanquecino en ocasiones con manchas oscuras. Hasta 100 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Mar del Norte. Puede haber estado presente en algunas áreas del Mediterráneo en el pasado, pero en la actualidad no hay presencia de la especie en el Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos viven en fondos mixtos, a mayor profundidad cuanto mayor edad alcanzan. Es un pescado similar a la platija o al lenguado en forma y textura. Su carne es muy blanca y tiene un sabor suave que lo hace fácil de digerir. A la plancha o al horno.

Para su pesca se utilizan anzuelos, redes de arrastre y enmalle.



## SOLLETA

*Citharus linguatula*

CÓDIGO FAO:  
**CIL**



### ESPECIES SEMEJANTES:



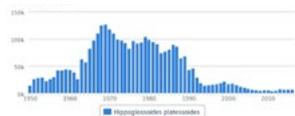
\*Fotografía de [www.ictieterm.es](http://www.ictieterm.es)

*Solea solea*: lenguado



*Glyptocephalus cynoglossus*: mendo

Valor comercial:



## SOLLETA

Peluda/tapaculo (Andalucía), Rèbola (Balears), Pelaya (Murcia)

### Descripción:

Pez plano. Ojos en el lado izquierdo del cuerpo. Boca oblicua. Aleta dorsal con el origen delante del ojo superior. Marrón claro en la cara ocular, blanco en la ventral y pequeñas manchas en la base de las aletas dorsal y anal. Hasta 30 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: frente al noroeste de África del sur. También en el Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos habitan fondos blandos desde la costa hasta unos 300 m de profundidad, pero rara vez se capturan a profundidades mayores de 200 m. Se alimentan de pequeños peces y crustáceos. Es un pescado blanco, poco calórico y sin espinas. Su tamaño obliga a ofrecerlo entero. Su carne, blanca y fina, aunque escasa, no permite otra preparación que frito, después de limpio y rebozado, lo que hace que sea un pescado habitual de las raciones de pescaíto frito andaluz.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre y enmalle.



## TAMBOR REAL

*Microchirus ocellatus*

CÓDIGO FAO:  
**MRK**



### ESPECIES SEMEJANTES:



\*Fotografía de [www.ictioterm.es](http://www.ictioterm.es)

*Dicologlosa hexoptalma*: lenguado seis monedas

Valor comercial:



## TAMBOR REAL

Lirpia ocelada (Galicia), lenguado doble (Canarias)

### Descripción:

Pez plano. Cuerpo ovalado. Ojos en el lado derecho. Escamas pequeñas y adherentes. Aleta caudal separada de la dorsal y de la anal. Coloración marrón claro con una gran mancha celeste rodeada de marrón oscuro en el centro de la mitad anterior del cuerpo, cuatro ocelos celeste más pequeños rodeados de negro y amarillo. Puede llegar a medir 20 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico central oriental: isla de Madeira, Islas Canarias, Senegal, Ghana, Guinea Bissau, Sierra Leona; hasta el suroeste de la península ibérica, mar Mediterráneo. Océano Índico occidental: Sudáfrica.

### Hábitat y Consumo:

Habita en aguas poco profundas, ocasionalmente hasta 150 m de profundidad y se alimentan de gusanos, moluscos y pequeños crustáceos durante la noche. Pescado blanco de escasa presencia en los mercados, ya que se capturan ocasionalmente individuos aislados.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.



## TILAPIA

*Oreochromis niloticus*

CÓDIGO FAO:  
**TLN**



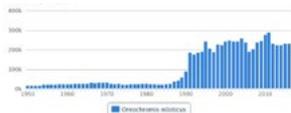
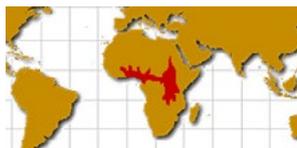
### ESPECIES SEMEJANTES:



\*Fotografía de [www.brinkleyldt.com](http://www.brinkleyldt.com)

*Lates niloticus* : perca del Nilo

Valor comercial:



## TILAPIA

Tilapia do Nilo (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo comprimido con escalas cicloideas. Línea lateral interrumpida. Espinas rígidas y blandas en la aleta dorsal. Aleta caudal truncada. En la temporada de desove, las aletas pectorales, dorsales y caudales se vuelven rojizas. La aleta caudal presenta numerosas líneas negras.

### Principales zonas de captura:

Nativo de África Eritrea, Etiopía, Kenia, Uganda, Zaire. Introducido en Tailandia para el cultivo de peces y ahora forma poblaciones salvajes. Introducido a Japón desde África en 1962; distribuido en zonas de aguas termales en Okinawa, Taiwán, sudeste de Asia e India.

### Hábitat y Consumo:

Vive en un rango de temperatura de 8 y 42 °C, en una amplia variedad de hábitats de agua dulce. Es principalmente diurna. Se alimenta principalmente de fitoplancton o algas bentónicas. Es un pescado de carne blanca, bajo en grasas y de textura fina. Se consume asado, a la parrilla, al vapor, horneado o incluso en ceviche.

Se pesca con cerco, redes de arrastre y enmalle.



## TINTO o PEZ GATO

*Clarias gariepinus*

CÓDIGO FAO:  
**CLZ**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Arius heudeloti*: bagre

Valor comercial:



## TINTO o PEZ GATO

Peixe gato norteafricano (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alargado. Cabeza grande, deprimida y huesuda, con ojos pequeños. Aberturas branquiales anchas. Terminal de boca, grande. Cuatro pares de barbillas presentes. Aletas largas dorsales y anales; sin aleta dorsal, espina y aleta adiposa. El color varía de amarillo arenoso a gris a oliva con marcas de color marrón verdoso oscuro, blanco vientre.

### Principales zonas de captura:

África, Jordania, Israel, Líbano, Siria y el sur de Turquía. Ampliamente introducido en otras partes de África, Europa y Asia. Varios países informan un impacto ecológico adverso después de la introducción.

### Hábitat y Consumo:

Ovíparo. El desove tiene lugar durante la temporada de lluvias en deltas inundados. Los peces realizan migración hacia las llanuras inundadas para reproducirse y regresar al río o lago poco después. Es un pescado delicioso que se disfruta especialmente en el sur de los Estados Unidos. El método más común de cocinado es asado, al horno o cocinado en la sartén, también puede consumirse marinado. Tiene un sabor moderado y dulce, es menos escamoso y denso que otros pescados blancos.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre, cerco y enmalle de fondo.



## TROMPETERO

*Macroramphosus scolopax*

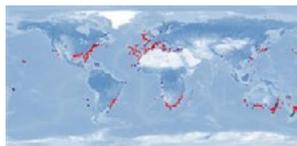
CÓDIGO FAO:  
**SNS**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Capros aper*: chavo, pez músico

**Valor comercial:**

## TROMPETERO

Filudo/piquillo (Canarias), Trompeteiro (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo ancho y comprimido con pequeñas escamas. Cabeza prolongada en un largo hocico en forma de tubo. Ojos grandes. Color rosáceo en el dorso y vientre plateado. Hasta 15 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Océano Atlántico oriental y occidental, mar Mediterráneo, Índico y Pacífico oriental.

### Hábitat y Consumo:

Pez óseo, de pequeño tamaño, poco apreciado y sin interés comercial pero muy popular en el sector pesquero, donde se le conoce como músico o trompeta.

Se pesca con arrastre de profundidad.

## TRUCHA ARCO IRIS

*Oncorhynchus mykiss*

CÓDIGO FAO:  
**TRR**



### ESPECIES SEMEJANTES:

---



*Salmo salar*: salmón

Valor comercial:



## TRUCHA ARCO IRIS

Truita de granja (Baleares)

### Descripción:

Cuerpo de forma alargada y fusiforme, algo comprimido en individuos grandes, con aleta adiposa usualmente con borde negro.

La coloración varía con el hábitat, tamaño y la condición sexual, normalmente es azul o verde oliva sobre una banda rosada a lo largo de la línea lateral. Lomo, costados, cabeza y aletas cubiertos con pequeños puntos negros.

### Principales zonas de captura:

Acuicultura de aguas continentales, cosmopolita.

### Hábitat y Consumo:

Habitan aguas claras, frías, arroyos, ríos, lagos y áreas intermareales. Anádromos en arroyos costeros. No se encuentran en aguas que alcancen temperaturas en verano superiores a 25 ° C o estanques con concentraciones de oxígeno muy bajas. Se alimentan de gran variedad de invertebrados acuáticos y terrestres y peces pequeños. De sabor suave, admiten muy bien la combinación con sabores salados, por lo que se suele preparar al horno rellena de jamón o bacon; también ahumada.

Para su pesca se utilizan anzuelos, pero es una especie obtenida principalmente mediante acuicultura.

### Advertencia de consumo:

Especie incluida en el Catálogo Español de especies exóticas invasoras, RD 630/2013 y modificaciones posteriores



## URTA o HURTA

*Pagrus auriga*

CÓDIGO FAO:  
**REA**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Diplodus cervinus*: sargo breado



*Pagrus pagrus*: pargo

Valor comercial:



## URTA

Hurta, Sama roquera (Canarias), Fusta (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo ovalado, profundo y comprimido. Perfil de la cabeza casi recto, excepto por una ligera joroba sobre los ojos. Mandíbulas fuertes, labios gruesos. Dientes anteriores en forma de canino seguidos por dientes en forma de molar que están dispuestos en 2 o 3 filas. Color rosa con reflejos plateados y 4 o 5 líneas oscuras, los adultos presentan un color vinoso más intenso.

### Principales zonas de captura:

Océano Atlántico oriental, desde el norte de Portugal, estrecho de Gibraltar hasta Angola, incluidas Madeira y las Islas Canarias. Presente en el suroeste del Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Los adultos habitan en fondos duros rocosos. Los jóvenes se encuentran cerca de la costa. Son carnívoros y se alimentan de moluscos, cefalópodos y crustáceos. Carne muy apreciada, se suele cocinar al horno.

Para su pesca se utilizan aparejos de línea, redes de trasmallo y arrastre de fondo.

## VERRUGATO

*Umbrina cirrosa*

CÓDIGO FAO:  
**COB**

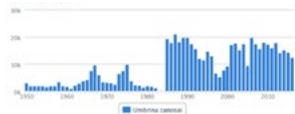


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Umbrina canariensis*: verrugato de fango

Valor comercial:



## VERRUGATO

Berrugueta (Asturias), Reig (Baleares), Corball (Valencia), Karkaial (País Vasco)

### Descripción:

Cuerpo alto, alargado, perfil ventral casi recto. Cabeza y boca pequeñas. Mentón con una verruga debajo. Aleta caudal con el borde en S suave. Color gris plateado, con líneas oblicuas oscuras en el dorso y los flancos. Hasta 70 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Bahía de Vizcaya y Gibraltar hasta el sur de Marruecos, incluido el Mediterráneo, el mar Negro y el mar de Azov. Los registros al sur de Marruecos no se han apoyado con descripciones.

### Hábitat y Consumo:

Marina, rango de profundidad 0-100 m. Se encuentra sobre fondos rocosos y arenosos en aguas costeras. Los juveniles penetran en los estuarios. Se alimentan de invertebrados de fondo. Carne parecida a la de la corvina, firme y sabrosa. La preparación más habitual es al horno.

Para su pesca se utilizan redes de trasmallo y arrastre de fondo.



## VERRUGATO DE FANGO

*Umbrina canariensis*

CÓDIGO FAO:  
**UCA**

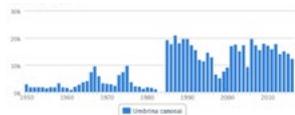


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Umbrina cirrosa*: verrugato

Valor comercial:



## VERRUGATO DE FANGO

María francisca (Canarias), Corvina de canarias (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo alto y comprimido. Cabeza y boca pequeñas. Mentón con una verruga debajo. Color grisáceo con intensos reflejos dorados, aletas pelvianas y anal negras, dorsales y caudal amarillentas con el borde negro. Juveniles con rayas oblicuas oscuras y claras estrechas, que se vuelven oscuras en adultos.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Bahía de Vizcaya a Sudáfrica, incluido el Mediterráneo occidental. Océano Índico occidental: costa este de África; probablemente también en el mar Arábigo.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra sobre fondos rocosos y arenosos en aguas costeras. Los juveniles penetran en los estuarios. Se alimentan de invertebrados de fondo.

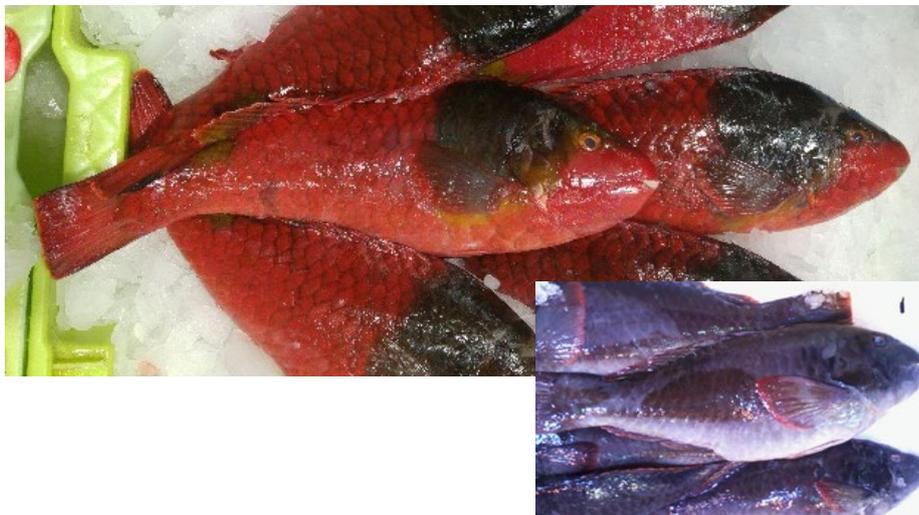
Carne parecida a la de la corvina, firme y sabrosa. La preparación más habitual es al horno.

Para su pesca se utilizan redes de trasmallo y arrastre de fondo.

## VIEJA COLORADA

*Sparisoma cretense*

CÓDIGO FAO:  
**PRR**



### ESPECIES SEMEJANTES:



\*Fotografía de [www.ictiotern.es](http://www.ictiotern.es)

*Chromis chromis*: castañuela

Valor comercial:



## VIEJA COLORADA

Vieja (Canarias), Peix Iloro (Cataluña), Papagaio vello (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo oblongo, algo comprimido, con grandes escamas. Boca con dientes soldados, formando un pico. Machos marrones grisáceos, borde de aletas rojizo y hembras rojas con una gran mancha gris bordeada de amarillo detrás de la cabeza. Los vistosos colores de las hembras y la forma de la boca, que recuerda al pico de las aves psitaciformes, dan lugar a los nombres de loro con que es conocida principalmente en puertos mediterráneos y que le permite roer rocas para buscar algas y desmenuzar presas: moluscos y crustáceos.

### Principales zonas de captura:

Mar Mediterráneo y Atlántico este: Canarias, Azores, Madeira y Senegal.

### Hábitat y Consumo:

Habita aguas poco profundas a lo largo de costas rocosas, alimentándose de algas y pequeños invertebrados. Gran valor gastronómico y un sabor parecido al del marisco. Se puede consumir y preparar hervida, frita o jareada, y con ella se puede preparar pastel de pescado, encebollados y salmorejos.

Para su pesca se utilizan aparejos de línea, redes de trasmallo y arrastre de fondo.

## VÍBORA

*Trachinus radiatus*

CÓDIGO FAO:  
**TZR**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Trachinus draco*: araña o escorpión

Valor comercial:



## VÍBORA

Araña de hondura (Canarias), Aranya negra (Cataluña)

### Descripción:

Cuerpo alargado y comprimido. Cabeza armada con espinas venenosas. Boca grande y oblicua. Coloración verdosa, más oscura por el dorso; flancos, segunda aleta dorsal y aleta caudal con numerosas manchas irregulares marrones.

### Principales zonas de captura:

Común en todo el Mediterráneo (excepto el mar Negro); en el Atlántico oriental, desde el sur de Portugal hasta Angola, incluyendo las Islas Canarias y Madeira.

### Hábitat y Consumo:

Vive semienterrado en fondos arenosos y fangosos, con frecuencia lejos de las costas. Se alimenta de invertebrados bentónicos y peces pequeños. Pescado blanco de carne firme y muy sabrosa, bastante apreciada. Es particularmente rico en proteínas y grasas poliinsaturadas Omega-3, esenciales para una buena función cardiovascular.

Para su pesca se utilizan aparejos de línea, redes de trasmallo y arrastre de fondo.

### Advertencia de consumo:

Las espinas venenosas son igualmente peligrosas en el animal vivo o muerto, por lo que hay que cortarlas todas antes de manipular el pez.

**VIUDO O RUFO  
DERIVANTE**

*Hyperoglyphe perciformis*

CÓDIGO FAO:  
**HYW**



**ESPECIES SEMEJANTES:**



\* Fotografía de [www.ictieterm.es](http://www.ictieterm.es)

*Stromateus fiatola*: pámpano

Valor comercial:



## VIUDO O RUFO DERIVANTE

Rufo americano (Canarias), Viudo (Andalucía)

### Descripción:

Cuerpo alargado, algo rechoncho, alto y comprimido. Morro redondeado y chato. Boca grande con dientes pequeños en una sola serie. Una aleta dorsal de radios blandos, salvo los 7 u 8 primeros que son duros, gruesos y desiguales. Coloración marrón vinoso más o menos uniforme. Hasta 90 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Se encuentra en aguas atlánticas del golfo de Cádiz y del Mediterráneo occidental; Atlántico oriental, golfo de México, Islas Británicas, Irlanda y Portugal.

### Hábitat y Consumo:

Los jóvenes prefieren la superficie y se desplazan en pequeños cardúmenes mientras que los adultos buscan grandes profundidades. Se alimenta de pequeños peces y crustáceos. Comestible, pero poco apreciado.

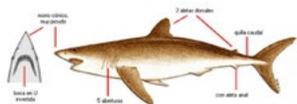
Para su pesca se utilizan redes de cerco.



# TIBURONES

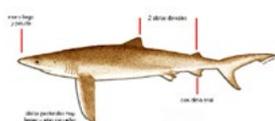
**MARRAJO**

*Isurus oxyrinchus*



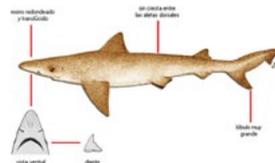
**TINTORERA**

*Prionace glauca*



**CAZÓN**

*Galeorhinus galeus*



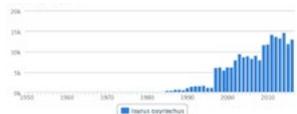
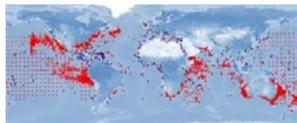
**ZORRO**

*Alopias vulpinus*



CÓDIGO FAO:  
**SMA**

Valor comercial:



## MARRAJO

Marraxo azul (Galicia), Txintxorreta (País Vasco)

### Descripción:

Pez marino de esqueleto cartilaginoso más o menos calcificado, pero no osificado. Piel coriácea y seca. Cuerpo hidrodinámico con la boca en posición ventral. Morro cónico, largo y muy picudo, dientes curvos de borde liso asoman por fuera de la boca. Cinco aberturas branquiales a cada lado. Color azul muy oscuro por el dorso y los lados, vientre blanco. Aleta caudal casi simétrica en forma de media luna. Hasta 2 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico occidental incluido el golfo de México y el Caribe. Atlántico oriental: Noruega, Islas Británicas y Mediterráneo hasta Costa de Marfil, Ghana y Sudáfrica. Indo-Pacífico occidental: Sudáfrica, mar Rojo a Pakistán, India, Indonesia, Corea, Japón, Rusia Australia. Pacífico central y Pacífico oriental.

### Hábitat y Consumo:

Especie común, extremadamente activa, litoral y epipelágica que se encuentra en mares templados tropicales y cálidos, gran comedor de otros peces, con una amplia variedad de presas. Se puede consumir a la plancha, en salsa o en adobo.

Para su pesca se utilizan palangres y redes de enmalle.

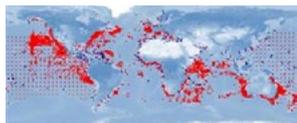
### Advertencia de consumo:

Grandes depredadores que pueden acumular en sus tejidos algunos contaminantes ambientales, como el arsénico y el mercurio.



CÓDIGO FAO:  
**BSH**

Valor comercial:



## CAELLA o TINTORERA

Tiburón azul (Cantabria, Canarias), Kaela (País Vasco)

### Descripción:

Cuerpo bastante delgado. Cabeza estrecha y hocico largo. Coloración dorsal azul oscuro, azul brillante en los lados y blanco en la parte inferior. Ojos grandes con membrana nicitante y aletas pectorales largas, estrechas y puntiagudas. El lóbulo superior de la aleta caudal está muy desarrollado y puntiagudo.

### Principales zonas de captura:

Circumglobal en aguas templadas y tropicales. Atlántico occidental: Terranova, Canadá a Argentina. Atlántico central, Atlántico oriental: Noruega a Sudáfrica, incluido el Mediterráneo. Indo-Pacífico occidental: África oriental a Indonesia, Japón, Australia y Nueva Zelanda. Pacífico Oriental: golfo de Alaska a Chile.

### Hábitat y Consumo:

Oceánico-epipelágico y litoral marginal, que se encuentra desde la superficie hasta al menos 152 m de profundidad. Aunque es una especie de alta mar, puede aventurarse a la costa. Vivíparo, con una placenta en saco vitelino; número de crías 4-135 por camada. Se alimenta en gran medida de peces y calamares, también otros invertebrados, tiburones pequeños, carroña de mamíferos y ocasionalmente aves marinas. Se puede consumir a la plancha, en salsa o en adobo.

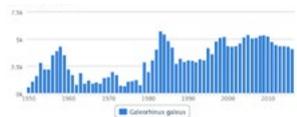
Para su pesca se utilizan palangres y redes de arrastre de fondo.

### Advertencia de consumo:

Grandes depredadores que pueden acumular en sus tejidos algunos contaminantes ambientales, como el arsénico y el mercurio.

CÓDIGO FAO:  
**GAG**

Valor comercial:



\*Fotografía de [www.ictiotherm.es](http://www.ictiotherm.es)



## CAZÓN

Tolla / Tolle (Asturias, Cantabria, País Vasco)

### Descripción:

Hocico moderadamente largo y parabólico. Grandes ojos ovalados horizontalmente con párpados inferiores nictitantes; dientes comprimidos en forma de cuchilla. La segunda aleta dorsal mucho más pequeña que la primera y casi tan grande como la aleta anal, y un lóbulo caudal extremadamente largo.

### Principales zonas de captura:

Atlántico sur occidental: sur de Brasil hasta Argentina. Atlántico oriental: Islandia, Noruega, Islas Feroe, Islas Británicas hasta Mediterráneo y Senegal, Costa de Marfil, hasta Sudáfrica. Océano Índico occidental: Sudáfrica. Pacífico sur occidental: Australia y Nueva Zelanda. Pacífico central. Pacífico oriental: Golfo de California, Perú y Chile.

### Hábitat y Consumo:

Especie activa, de natación fuerte, abundante, pelágica costera de aguas templadas continentales e insulares, a menudo se encuentra bien en alta mar en bahías poco profundas; con frecuencia cerca del fondo, a profundidades de 2 a 471 m. Ovovivíparo, su carne es excelente para el consumo humano y se come fresca, congelada o salada seca; su hígado contiene aceite extremadamente rico en vitamina A; y sus aletas se usan para la sopa de aleta de tiburón.

Para su pesca se utilizan palangres de fondo, redes de arrastre de fondo y redes de enmalle.

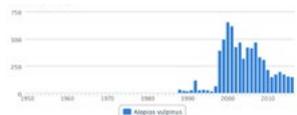
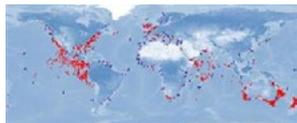
### Advertencia de consumo:

Grandes depredadores que pueden acumular en sus tejidos algunos contaminantes ambientales, como el arsénico y el mercurio.

Especie vulnerable a nivel mundial, incluido en la Lista Roja de especies amenazadas

CÓDIGO FAO:  
**ALV**

Valor comercial:



## ZORRO

Zorro blanco (Andalucía), Tiburón raposo (Galicia)

### Descripción:

Cabeza ancha en vista dorsal y ventral, con un perfil dorsolateral fuertemente convexo. Hocico relativamente corto, cónico y puntiagudo. Ojos moderadamente grandes. Lóbulo caudal dorsal largo y curvo casi tan largo como el resto del tiburón, aletas pectorales puntiagudas, color blanco del abdomen que se extiende sobre las bases de las aletas pectorales.

### Principales zonas de captura:

Atlántico occidental incluido el golfo de México y Canadá. Atlántico oriental: Noruega, Islas Británicas, Mediterráneo y mar Negro. Costa africana: Marruecos hasta Costa de Marfil, Ghana y Sudáfrica. Indo-Pacífico occidental: Sudáfrica, mar Rojo a Pakistán, India, Indonesia, Corea, Japón, China, Australia. Pacífico central y Pacífico oriental.

### Hábitat y Consumo:

Especie activa, litoral y epipelágica en alta mar que se encuentra en mares templados tropicales y cálidos, gran comedor de otros peces, con una amplia variedad de presas. Ovíparo. La carne es muy apreciada fresca para consumo pero también se come ahumada y salada en seco; las aletas son valiosas para la sopa de aleta de tiburón; la piel se puede usar como cuero y el aceite de hígado se puede procesar para obtener vitaminas.

Para su pesca se utilizan palangres y redes de enmalle.

### Advertencia de consumo:

Grandes depredadores que pueden acumular en sus tejidos algunos contaminantes ambientales, como el arsénico y el mercurio.



*Oxynotus spp*

CÓDIGO FAO:  
**OXN**

Valor comercial:



## CERDO MARINO

Peixe porco (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo rechoncho y alto. Piel muy áspera, cubierta de dentículos cutáneos con varias puntas y muy juntos. Cinco aberturas branquiales muy pequeñas a cada lado de la cabeza. Espiráculos verticales, grandes. Dos aletas dorsales, cada una con una fuerte espina de la que asoma solo la punta; la de la primera aleta dorsal está dirigida hacia adelante. Coloración marrón grisácea. Hasta 1,5 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: Bahía de Vizcaya y mar Mediterráneo hasta Senegal, al norte hasta Cornwall, Inglaterra.

### Hábitat y Consumo:

Tiburón de fondo, poco común y poco conocido. Habita en profundidades de 60 a 660 m. Ovovivíparos, camadas probablemente de 7 u 8 crías. Come poliquetos. Se trata, sobre todo, de una captura secundaria de las grandes flotas de arrastre en alta mar, siendo raro que algún ejemplar llegue a puerto. Utilizado para harina de pescado, aceite y salazón ahumado y salado para consumo humano.

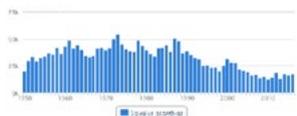
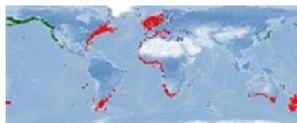


Para su pesca se utilizan redes de arrastre, anzuelos y enmalle de fondo.

## *Squalus acanthias*

CÓDIGO FAO:  
**DGS**

Valor comercial:



## MIELGA

Quissona (Baleares), Galludo/pinchudo (Canarias), Melga (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo delgado. Hocico puntiagudo y estrecho. Cinco aberturas branquiales. Narinas con un repliegue dérmico. Dos aletas dorsales, sin aleta anal. Color gris oscuro por el dorso y los lados, con manchas blancas dispersas y poco aparentes. Vientre blanquecino. Hasta 1,5 m.

### Principales zonas de captura:

Hemisferios norte y sur, poco frecuente en el Ártico atlántico. No se encuentra en el Pacífico norte.

### Hábitat y Consumo:

Especie marina, salobre, bentopelágica, rango de profundidad 0-1.460 m. Es posiblemente la especie de tiburón más abundante.

Carne muy apreciada; por su tamaño se consume en forma de filetes a la plancha o al horno. Se utiliza fresco, congelado, ahumado, marinado, hervido, salado en seco y en forma de pasteles de pescado. También se usa para aceite de hígado, harina de pescado, alimento para mascotas, fertilizantes y cuero.



Para su pesca se utilizan palangres y redes de arrastre de fondo.

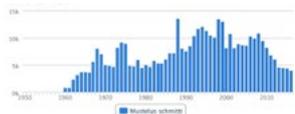
### Advertencia de consumo:

Grandes depredadores que pueden acumular en sus tejidos algunos contaminantes ambientales, como el arsénico y el mercurio.

*Mustelus mustelus*

CÓDIGO FAO:  
**SMD**

Valor comercial:



## MUSOLA

Mussola vera (Baleares), Tollo (Canarias), Cazón liso (Galicia)

### Descripción:

Cinco aberturas branquiales. Cabeza aplastada, triangular, de morro corto y redondeado. Dentadura con dientes romos, sin puntas agudas, formando un empedrado de placas dentarias como en las rayas. Dos aletas dorsales de tamaño casi igual y entre ambas un repliegue rígido o cresta interdorsal. Color parduzco uniforme, con el vientre blanquecino. Hasta 1,8 m de longitud.

### Principales zonas de captura:

Sector nororiental, suroriental y centro oriental del océano Atlántico, mar Mediterráneo y mar Negro. Sector occidental del océano Índico.

### Hábitat y Consumo:

La musola se alimenta de pequeños peces y crustáceos. En Andalucía es muy frecuente su consumo en adobo y frita. Existe gran variedad de maneras de cocinarla: en paella, guisada, rebozada, en arroz caldoso, secada al sol, etc.



Para su pesca se utilizan redes de arrastre, anzuelos y enmalle de fondo.

*Scylorhynchus canicula*CÓDIGO FAO:  
**SYC**

Valor comercial:



## PINTARROJA

Gata (Andalucía), Gato (País Vasco, Murcia), Melgacho (Galicia)

### Descripción:

Pez marino de esqueleto cartilaginoso. Cabeza normal, algo aplastada, de rostro redondeado. Cavidad bucal clara, con dientes pequeños, numerosos, en varias filas. Los orificios nasales están cubiertos por anchas aletas, separados uno de otro por sólo un pequeño espacio. Piel amarilla o rojiza con manchas marrones.

### Principales zonas de captura:

Atlántico nororiental: Noruega e Islas Británicas al sur de Senegal, incluido el Mediterráneo. Posiblemente Costa de Marfil.

### Hábitat y Consumo:

Habita en las plataformas continentales y las pendientes más altas. Se encuentra en fondos arenosos, coralinos, algas, gravas o lodosos, están principalmente entre 10-100 m de profundidad en el Atlántico nororiental y hasta 400 m de profundidad en el mar Mediterráneo. Especies nocturnas, los machos descansan sobre sustrato y las hembras escondidas en cuevas y hendiduras poco profundas. Se alimenta de gran variedad de invertebrados, incluido moluscos, crustáceos, pequeños cefalópodos y gusanos. Tiene pocas espinas, se usa para hacer caldos, guisos y adobos.

Para su pesca se utilizan palangres y redes de arrastre de fondo.







# CRUSTÁCEOS



## BOGAVANTE AMERICANO

*Homarus americanus*

CÓDIGO FAO:  
**LBA**



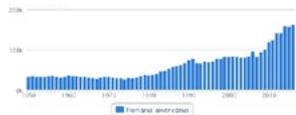
### ESPECIES SEMEJANTES:



\*Fotografía de [www.bocadomar.es](http://www.bocadomar.es)

*Homarus gammarus*: bogavante europeo (derecha)

Valor comercial:



## BOGAVANTE AMERICANO

Anguía (Galicia)

### Descripción:

Crustáceo cuyo cuerpo se divide en 21 segmentos. El cuerpo es negro-verde o marrón-verde. Los ojos están en el primer segmento de la cabeza. El segundo segmento de la cabeza tiene antenas con pelos detectores. Tiene diez patas, cinco pares son articuladas y se extienden desde la región del tórax. El primer par de estas patas se extiende hacia la cabeza y tiene pinzas en el extremo.

### Principales zonas de captura:

Principales zonas de captura: Sector nororiental y noroccidental del océano Atlántico.

### Hábitat y Consumo:

Especie sublitoral que habita hasta 480 m de profundidad, con mayor frecuencia entre 4 y 50 m, en fondo duro (barro duro, rocas).

Es uno de los mariscos más apreciados. Por su tamaño, por su sabrosa carne con la cual se puede emulsionar salsas aportando todo su sabor y sus aromas. Como en el resto de mariscos, su carcasa tiene una gran cantidad de sabor, por lo que se utiliza para elaborar caldos.

La hembra es más valorada, por su mayor cantidad de carne y la presencia de huevos. Se consume cocido, a la brasa o a la plancha.

Para su pesca se utilizan nasas y arrastre.

**BOGAVANTE  
EUROPEO**

*Homarus gammarus*

CÓDIGO FAO:  
**LBE**



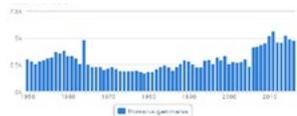
**ESPECIES SEMEJANTES:**



\*Fotografía de [www.ictioterm.es](http://www.ictioterm.es)

*Procambarus clarkii*: cangrejo de las marismas

Valor comercial:



Talla mínima:

Mediterráneo:  
longitud total 30 cm;  
longitud del cefalotórax  
10,5 cm

## BOGAVANTE EUROPEO

Anguía (Galicia)

### Descripción:

Caparazón y segmentos abdominales lisos. Rostro puntiagudo. Pinzas de gran tamaño, asimétricas, provistas de dientes. Coloración azul oscuro casi negro con numerosas manchas amarillas irregulares y vientre amarillento. Hasta 60 cm.

### Principales zonas de captura:

Sector nororiental y centro oriental del Atlántico, mar Mediterráneo y mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Agua continental entre 0 y 150 m de profundidad, generalmente se encuentran a 50 m en sustratos duros, roca o barro. Son nocturnos y territoriales y se alimentan de moluscos y peces muertos. Se puede mantener vivo en viveros, y se comercializan bien vivos o bien congelados. Cocido toma un color rojo vivo.

La carne del bogavante europeo es mucho más jugosa y sabrosa que la del bogavante americano. Los corales son mucho más sabrosos y con una coloración mas llamativa que la del bogavante americano.

Una de las formas más comunes de prepararlo es con arroz, pero es una delicia a la plancha con aceite y sal.

Para su pesca se utilizan nasas y enmalle de fondo.



## EL FRAUDE DE IDENTIDAD ENTRE BOGAVANTE EUROPEO Y AMERICANO



H. gammarus

En el punto de venta al consumidor final, se puede comercializar bogavante americano, cuyo precio es sensiblemente inferior, como si fuera europeo o “gallego”.

El bogavante americano presenta dos espinas ventrales en el rostro.



¿Qué bogavante lleva este arroz?

## BUHEY DE MAR

*Cancer pargurus*

CÓDIGO FAO:  
**CRE**



### ESPECIES SEMEJANTES:



\*Fotografía de [www.ictioterm.es](http://www.ictioterm.es)

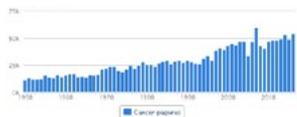
*Eriphia verrucosa*: cangrejo moruno



\*Fotografía de [www.ictioterm.es](http://www.ictioterm.es)

*Calappa granulata*: cangrejo real

Valor comercial:



## BUEY DE MAR

Ñocla (Asturias), Masera (Cantabria), Bou (Cataluña y Valencia)

### Descripción:

Caparazón grande, casi el doble de ancho que de largo, liso y con el borde frontal dividido en lóbulos redondeados. Pinzas de gran tamaño, sin espinas. Coloración marrón rojizo, dedos de las pinzas negros. Hasta 20 cm de longitud y 30 cm de anchura.

### Principales zonas de captura:

Sector nororiental y centro oriental del océano Atlántico, mar Mediterráneo y mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Vive en una amplia gama de fondos de arena, grava y rocas, en profundidades de 6 a 100 m, donde permanece enterrado para capturar sus presas a los que rompe el caparazón con sus poderosas pinzas.

Se comercializa vivo, cocido o congelado. Normalmente se consume cocido y en frío.

Las hembras están más llenas y sabrosas, aunque pasado el tiempo de desove puede que no se aprecie gran diferencia entre ambos sexos.

Para su pesca se utilizan nasas y redes de arrastre.



## CAMARÓN

*Palaemon serratus*

CÓDIGO FAO:  
**CPR**



### ESPECIES SEMEJANTES:



\*Fotografía de [www.discoverlife.org](http://www.discoverlife.org)

*Palaemon elegans*: camarón de poza

Valor comercial:



## CAMARÓN

Quisquilla/esguilla (Asturias), Gambeta (Cataluña)

### Descripción:

Rostro estrecho, la punta desnuda y ligeramente curvada hacia arriba. Coloración transparente, con líneas marrones, acompañadas de líneas discontinuas más claras o grisáceas. Hasta 10 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Aguas continentales de Europa, mar Mediterráneo, mar Negro y sectores nororiental y centro oriental del océano Atlántico.

### Hábitat y Consumo:

Puede habitar tanto en aguas dulces como saladas. Vive en regiones templadas, tropicales, y frías. Habita en zonas rocosas y arenosas poco profundas con abundancia de algas. Su sabor es más intenso que el de las gambas, en España son muy apreciados los de las Rías gallegas. Se cocinan cocidos o al vapor, con cáscara, ya que si se quita perderán su sabor.

Para su pesca se utilizan nasas y redes de arrastre.

**CAMARÓN BOREAL  
O NÓRDICO**

*Pandalus borealis*

CÓDIGO FAO:  
**PRA**

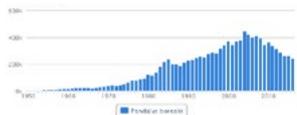


**ESPECIES SEMEJANTES:**



*Palaemon serratus*: camarón

Valor comercial:



## CAMARÓN BOREAL O NÓRDICO

Gamba boreal (Baleares y Cataluña)

### Descripción:

Es un crustáceo decápodo, esbelto y con la superficie corporal lisa. Caparazón delgado. Rostro curvado hacia arriba, tan largo o ligeramente más largo que el caparazón, armado con 12-16 dientes por encima. Puede alcanzar un tamaño de 165 mm de longitud (en hembras).

### Principales zonas de captura:

En el océano Ártico y sectores noroccidental y nororiental del Atlántico y del Pacífico.

### Hábitat y Consumo:

Vive en el mar, a profundidades de 20 a 1.330 m, en fondos de arcilla y barro. Se caracteriza por ser un alimento con pocas grasas y calorías, aporta ácidos grasos Omega-3, calcio y fósforo. Es muy popular en el norte de Europa, se emplea mucho en ensaladas, por ejemplo. Tiene una importancia considerable en el mercado gastronómico de mariscos, muy apreciado en la cocina. Su producción comercial está enfocada generalmente a restaurantes, hoteles, centros turísticos y eventos especiales, pues es un producto relativamente costoso para un consumo cotidiano.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.



## CANGREJO

*Liocarcinus arcuatus*

CÓDIGO FAO:  
**LQA**



### ESPECIES SEMEJANTES:



\*Fotografía de [www.ictioterms.es](http://www.ictioterms.es)

*Liocarcinus depurator*: falsa nécora

Valor comercial:



## CANGREJO

Cangrexo arqueado (Galicia)

### Descripción:

Es un decápodo marino. Se caracteriza por la presencia de pelo, sin espinas ni dientes en el margen frontal entre ambos ojos, mientras que en el margen anterolateral presenta 5 pares de dientes. Es de pequeño tamaño. Su color es marrón parduzco. Alcanza una longitud máxima de 3 cm (caparazón).

### Principales zonas de captura:

Sector nororiental del Atlántico, mar Mediterráneo y mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Rango de profundidad de hasta 70 m, en grava y arena.

Se comercializa vivo o cocido. Se conocen muchas maneras de consumir este tipo de alimento, algunas de ellas pueden ser cocido en ensalada, en arroces, al ajillo o rellenos.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre y trampas.

## CANGREJO REAL

*Calappa granulata*

CÓDIGO FAO:  
**KPG**

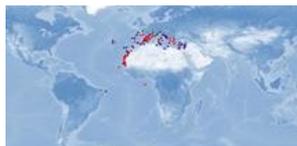


ESPECIES SEMEJANTES:



*Cancer pagurus*: buey de mar

Valor comercial:



## CANGREJO REAL

Pellizco/cajeta (Andalucía), Pessic (Cataluña), Boi bravo (Galicia)

### Descripción:

Crustáceo decápodo de mediano tamaño con caparazón globoso, ancho por debajo y estrecho en el borde frontal, con cinco crestas longitudinales con hileras de protuberancias de varios tamaños. Pinzas aplastadas, con una cresta dorsal. Patas finas y lisas. Coloración amarillenta anaranjada, con manchas rojizas cubriendo las protuberancias dorsales, pinzas con manchas rojas, patas amarillas. Hasta 8 cm de longitud y 11 cm de anchura de caparazón.

### Principales zonas de captura:

Se distribuye por el Mediterráneo y por el Atlántico, principalmente por la costa de Marruecos.

### Hábitat y Consumo:

Se puede encontrar en fondos arenosos entre 20 y 100 m de profundidad. Comestible y apreciado localmente por todo el litoral andaluz, donde se consume hervido con sal ("pellizcos").

Para su pesca se utilizan redes de arrastre y trampas.

## CANGREJO AZUL

*Callinectes sapidus*

CÓDIGO FAO:  
**CRB**

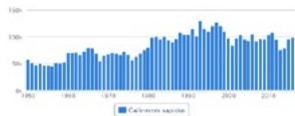


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Carcinus maenas*: cangrejo verde atlántico

Valor comercial:



## CANGREJO AZUL

Anguía (Galicia)

### Descripción:

Crustáceo decápodo con cinco pares de patas. Exoesqueleto de color verde oscuro. Tiene cuatro dientes frontales en el caparazón. En los machos las patas tienen un color gris azulado, por ello se denomina cangrejo azul. En las hembras las puntas de las patas son de color rojizo anaranjado. Su caparazón puede alcanzar hasta un ancho de 23 cm.

### Principales zonas de captura:

Originaria de las costas atlánticas americanas. En las costas atlánticas europeas se encuentra en zonas del mar del Norte (Dinamarca, Holanda, Bélgica, Alemania), el Cantábrico y en las costas atlánticas de la península Ibérica, mar Mediterráneo, mar Negro y mar Menor.

### Hábitat y Consumo:

Es una especie exótica invasora que surca todo el mar Mediterráneo, desde el Delta del Ebro hasta Gibraltar. En la zona de Maryland (Baltimore), en la costa este de Estados Unidos, se deleitan comiendo estos cangrejos e incluso hay un festival del marisco en verano en el que son la gran estrella, se comen ostras y este cangrejo cocinado al vapor. En España se prepara en ensalada, en arroz con mariscos o haciendo pastel de cangrejo.

Para su pesca se utiliza redes de arrastre

**Advertencia de consumo:**  
Especie exótica invasora.



## CANGREJO VERDE O ATLÁNTICO

*Carcinus maenas*

CÓDIGO FAO:  
**CRG**



### ESPECIES SEMEJANTES:



\*Fotografía de [www.ictieterm.es](http://www.ictieterm.es)

*Eriphia verrucosa*: cangrejo moruno

Valor comercial:



## CANGREJO VERDE O ATLÁNTICO

Cambaro (Asturias y Cantabria), Cangrexo común (Galicia)

### Descripción:

Caparazón de forma pentagonal, algo abombado y liso, con cinco dientes a cada lado del borde frontal. Pinzas grandes, asimétricas. Coloración verdosa, con pinzas y patas anaranjadas o amarillentas. Hasta 5 cm de longitud y 7 cm de anchura.

### Principales zonas de captura:

Aguas continentales de Europa, océano Atlántico, mar Mediterráneo, mar Negro, Atlántico, Pacífico y sector oriental del Índico.

### Hábitat y Consumo:

Habita en profundidades de hasta 200 m, en casi todos los sustratos y ambientes, estuarios, zonas fangosas, arenosas, charcos intermareales, entre rocas y algas. Es frecuente encontrarlo parasitado por el cirrípedo *Saculina carcini*. Es uno de los crustáceos más comunes de nuestras aguas. Su presencia afecta de forma negativa a los ecosistemas tanto de forma directa como indirectamente por la depredación; es competencia para otras especies y modifica las comunidades del estuario, produciendo gran impacto y reducción de la biodiversidad.

Debido a su intenso sabor se utiliza en cremas, fumets y sopas. También se pueden preparar en salsas.

Para su pesca se utilizan nasas y rastras.

## CARABINERO

*Plesiopeanaeus  
edwardsianus*

CÓDIGO FAO:  
**SSH**



### ESPECIES SEMEJANTES:



\*Fotografía de [www.ictioterms.es](http://www.ictioterms.es)

*Aristeus antennatus*: gamba roja del Mediterráneo



\*Fotografía de [www.ictioterms.es](http://www.ictioterms.es)

*Parapasiphae sulcatifrons*: carabinero moruno

Valor comercial:



## CARABINERO

Gamot (Baleares), Moruno brillante o chorizo (Andalucía)

### Descripción:

Rostro con tres dientes en el borde dorsal y sin dientes en el borde ventral. Las hembras tienen el rostro largo y puntiagudo; en los machos es corto. Coloración rojo escarlata uniforme. Hasta 35 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Océano Ártico, Atlántico, mar Mediterráneo, mar Negro, Índico y Pacífico.

### Hábitat y Consumo:

Su hábitat es bentónico, de fondos fangosos o fango arenosos en una cota entre los 400 y los 900 m, pudiendo llegar a los 1.500.

Se comercializa fresco y entero o congelado. Su carne es blanquecina-rosada, relativamente consistente y de excelente calidad.

Es un crustáceo exquisito, se puede cocinar directamente a la plancha, a la sal, al horno, con pasta o arroz, en salmorejo; su carne da lugar a una gran variedad de recetas.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.



**CENTOLLO  
o CENTOLLA**

*Maja squinado*

CÓDIGO FAO:  
**SCR**



**ESPECIES SEMEJANTES:**



*Maja brachydactyla*: centolla o centollo del Atlántico



*Paromola cuvieri*: centolla de fondo

**Valor comercial:****Talla mínima:**

12 cm Cantábrico, NW y Golfo de Cádiz

## CENTOLLO o CENTOLLA

Cranca (Baleares), Santorra (Canarias), Cabra (Cataluña)

### Descripción:

Caparazón abombado dorsalmente y plano por debajo, con espinas y tubérculos en la parte dorsal y cubierto de pelos. Rostro con dos grandes espinas en V. Pinzas largas y lisas, patas con pelo. Coloración marrón rojiza y anaranjada. Hasta 25 cm de longitud y 18 cm de anchura de caparazón.

### Principales zonas de captura:

Sectores nororiental, centro occidental y suroriental del océano Atlántico, mar Mediterráneo y mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Habita fondos rocosos de algas hasta profundidades de 90 m. Su carne, sabrosa y delicada, se puede comer sola o como ingrediente en otros platos, como pimientos rellenos o salpicón.

Se prepara cocido, con el caldo se puede preparar una exquisita sopa de marisco. En Galicia es habitual preparar el centollo mezclando la carne de su caparazón con huevo cocido y un vino blanco, como el Albariño.

Tiene una manera de presentación muy vistosa: se quita la solapa de la zona abdominal, se vuelcan las huevas al caparazón, se separan las patas y se introduce su carne en el caparazón junto con las huevas y el vino.

Para su pesca se utilizan nasas, redes de arrastre o enmalle.

## CIGALA

*Nephrops norvegicus*

CÓDIGO FAO:  
**NEP**

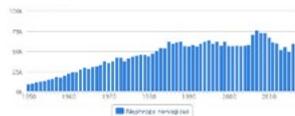


### ESPECIES SEMEJANTES:



\* Fotografía de [www.ictioterm.es](http://www.ictioterm.es)

*Procambarus clarkii*: cangrejo de las marismas

**Valor comercial:****Talla mínima:**

Cantábrico, NW y  
Golfo de Cádiz y  
Mediterráneo: longitud  
cefalotórax 2 cm  
longitud total 7 cm

## CIGALA

Escamarla (Baleares), Maganto/zigala (País Vasco)

### Descripción:

Caparazón casi cilíndrico, con numerosas espinas y gránulos. Rostro alargado y fino. Una larga pinza. Coloración anaranjada, con manchas rojas en el carpo y en los dedos de las pinzas. Hasta 25 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Sector nororiental del océano Atlántico, mar Mediterráneo y mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

La profundidad varía de 20 a 800 m, la especie vive en fondos fangosos en los que excava sus madrigueras. Es nocturna y se alimenta de detritos, crustáceos y gusanos.

Se comercializa viva, fresca o congelada. Su carne es dulce y fina, es uno de los mariscos más consumidos en España.

Se consume asada, horneada, hervida o a la plancha, también en arroces y salsas, o bien en sopas.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.



**GALERA**

*Squilla mantis*

CÓDIGO FAO:  
**MTS**



**ESPECIES SEMEJANTES:**



*Scyllarus arctus*: santiaguño

Valor comercial:



## GALERA

Mantis (Galicia)

### Descripción:

Cuerpo comprimido, con crestas. Quelípedos transformados en grandes patas prensoras. Coloración marrón claro, con dos manchas circulares marrones rodeadas de blanco y el borde azulado. Hasta 20 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Sector centro oriental y suroriental del Atlántico, mar Mediterráneo y mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra sobre los fondos pedregosos o fangosos del litoral. Tiene muy buen sabor y es muy suave. Queda delicioso frito, a la brasa, en arroces, fideuás y fumets. Anteriormente se desechaba, ya que comerlo era un poco complicado porque pincha y tiene poca carne. Sin embargo, de unos años a esta parte, la galera es cada vez más valorada. De hecho, en algunas ciudades del sur se realizan jornadas gastronómicas con ella como ingrediente protagonista.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre, dragas y redes de playa.

## GAMBA BLANCA o GAMBA DE ALTURA

*Parapenaeus longirostris*

CÓDIGO FAO:  
**DPS**



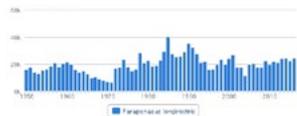
### ESPECIES SEMEJANTES:



*Plesionika edwardsii*: camarón soldado



*Penaeus indicus*: langostino banana

**Valor comercial:****Talla mínima:**

Mediterráneo:  
Longitud del caparazón  
2 cm

## GAMBA BLANCA o GAMBA DE ALTURA

### Descripción:

Rostro con 7 dientes y punta ligeramente curvada hacia arriba. Coloración rosa anaranjada, rostro rojo; en la región dorsal del abdomen se aprecian por transparencia los ovarios, de color verdoso. Hasta 19 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Mar Mediterráneo y mar Negro. Atlántico este: de Portugal a Angola. Atlántico occidental: desde Massachusetts, Estados Unidos hasta la Guayana Francesa.

### Hábitat y Consumo:

Profundidad de 20 a 700 m, pero generalmente entre 150 y 400 m, en arena fangosa. Se comercializa en fresco, congeladas enteras o congeladas peladas.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre y nasas.



**GAMBA ROJA  
DEL MEDITERRÁNEO**

*Aristeus antennatus*

CÓDIGO FAO:  
**ARA**



**ESPECIES SEMEJANTES:**

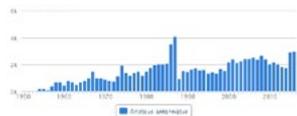


*Plesiopenaeus edwardsianus*: carabinero



*Parapasiphae sulcatifrons*: carabinero moruno

Valor comercial:



## GAMBA ROJA DEL MEDITERRÁNEO

Gamba roja o rayado (Andalucía), Gamba rosada (Baleares)

### Descripción:

Rostro con tres dientes en el borde dorsal, en las hembras es largo y puntiagudo y en los machos es corto. Coloración rojo vivo, con zonas azuladas en el caparazón y zonas claras en el abdomen que le dan un aspecto bandeado. Hasta 25 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Sector nororiental y centro oriental del océano Atlántico desde Portugal a Cabo Verde, sector occidental del océano Índico, mar Mediterráneo y mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Habita fondos de barro blando marino a profundidades de 200 a 1.440 m. La gamba roja es uno de los mariscos más apreciados en España gracias a su potente sabor coralino y a su elegante carne blanca. Se cocinan fundamentalmente hervidas o a la plancha. La disminución de las capturas, unida a la fuerte demanda han alzado los precios desenfrenadamente.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre y rastras.

**GAMBÓN o  
LANGOSTINO  
AUSTRAL**

*Pleoticus muelleri*

CÓDIGO FAO:  
**LAA**



**ESPECIES SEMEJANTES:**



*Aristeus antennatus*: gamba roja

Valor comercial:



## GAMBÓN O LANGOSTINO AUSTRAL

Gamba vermella argentina (Galicia)

### Descripción:

Crustáceo marino conformado por cefalotórax, abdomen y cola. Rostro siempre armado con más de 3 dientes; o espina postorbital o espina postantenal presente en el caparazón. Endópodos del segundo par de pleópodos (en machos) con un apéndice masculino, un apéndice interno y una proyección lateral. Telson con una espina fija en cada lado de la punta. Color rojo. Longitud total máxima 19 cm.

### Principales zonas de captura:

Sector suroccidental del océano Atlántico, desde Brasil hasta Argentina en climas subtropicales y templados.

### Hábitat y Consumo:

Habita en fondos de barro y arena a profundidades de 5 a 25 m. Su caparazón es fino y su sabor suave, por lo que se trata de la especie que mejor se adapta a planchas y parrillas. Su carne es más blanda que la de otros tipos de langostino.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.

## GAMBÓN DE MOZAMBIQUE

*Haliporoides triarthrus*

CÓDIGO FAO:  
**KNS**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Parapaenus longirostris*: gamba blanca

Valor comercial:



## GAMBÓN DE MOZAMBIQUE

Gamba navalla (Galicia)

### Descripción:

Crustáceo marino. Rostro muy alto y prominente, arqueado o recto, con 10 a 14 dientes en el margen dorsal y 1 o 2 dientes ventrales. Antenas más largas que el cuerpo; primeras patas armadas con 1 a 3 espinas. Color rojo uniforme. Longitud total máxima de 18 cm.

### Principales zonas de captura:

Sector suroriental del océano Atlántico hasta Sudáfrica, y sector occidental del océano Índico.

### Hábitat y Consumo:

Vive en sustratos blandos a profundidades de 180 a 800 m. Se consumen cocidos y acompañados de salsas, o a la plancha, resultando deliciosos simplemente acompañados con aceite de oliva y sal.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.

## LANGOSTA

*Palinurus elephas*

CÓDIGO FAO:  
**SLO**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Palinurus mauritanicus*: langosta mora



*Panulirus regius*: langosta real

**Valor comercial:****Talla mínima:**

24 cm Caladero  
Mediterráneo  
9 cm longitud del  
caparazón

## LANGOSTA

Langosta de piedra (Andalucía)

### Descripción:

Caparazón con los lados casi paralelos. Espinas supraorbitarias relativamente juntas. Antenas de longitud superior a su propio cuerpo y anténulas cortas. Coloración marrón rojiza, con un par de manchas amarillas grandes en los segmentos abdominales, patas con líneas claras. Hasta 50 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Sector nororiental y centro oriental del océano Atlántico, mar Mediterráneo y mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Vive en fondos rocosos no demasiado profundos y normalmente de menos de 100 m. escondida entre las rocas, donde se alimenta de cangrejos y animales muertos. Raramente puede encontrarse en fondos pedregosos. Se comercializa viva o congelada. La carne de la langosta es muy fina, consistente, blanca y delicada, por lo que la mejor receta para este alimento es aquella que conserva el sabor a mar. Lo ideal es disfrutar del sabor de la langosta cocinándola de la forma más natural posible; a la plancha y cocida. Se puede preparar a la mantequilla, al horno, en arroces o a la americana.

Para su pesca se utilizan redes de enmalle y nasas.



## LANGOSTINO MEDITERRÁNEO

*Penaeus kerathurus*

CÓDIGO FAO:  
**TGS**



### ESPECIES SEMEJANTES:

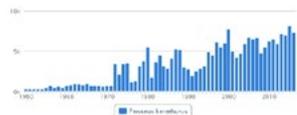


\*Fotografía de especiesmarinasdeinteresbromatologic.blogspot.com

*Penaeus japonicus*: langostino tigre



*Penaeus vannamei*: langostino vannamei o blanco

**Valor comercial:****Talla mínima:**

10 cm Mediterráneo

## LANGOSTINO MEDITERRÁNEO

Langostino (Andalucía, Cantabria y Murcia)

### Descripción:

Rostro con hasta 13 dientes en el borde dorsal. Coloración verde pálido o amarillento, con manchas transversales marrones discontinuas en el caparazón y en el abdomen, los machos son más claros que las hembras. Hasta 23 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Sector nororiental y centro oriental del océano Atlántico, mar Mediterráneo y mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Habita en fondos de arena fangosa. Especie marina y de estuario. Batimetría: de 0 a 90 m, Se comercializa congelado, entero o en colas; cocido o en fresco.

Carne muy apreciada, fina, consistente y sabrosa.

Se consumen en ensalada, cocidos, en salsa, arroces, sopas de marisco o a la plancha, y se pueden incorporar en muchas recetas.

Para su pesca se utilizan nasas, redes de enmalle y arrastre.



## LANGOSTINO TIGRE

*Penaeus japonicus*

CÓDIGO FAO:  
**KUP**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Penaeus kerathurus*: langostino mediterráneo

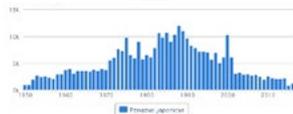


*Penaeus monodon*: langostino jumbo

Valor comercial:



Pesca



Acuicultura



## LANGOSTINO TIGRE

Langostino japonés (Galicia)

### Descripción:

Rostro con hasta 11 dientes en el borde dorsal. Coloración verde pálido o amarillento, con manchas transversales marrones muy marcadas y continuas en el caparazón y en el abdomen. Hasta 23 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Sector occidental y oriental del océano Índico, sectores noroccidental y centro occidental del océano Pacífico. Costa sur de Turquía.

### Hábitat y Consumo:

Habita en el fondo arenoso de barro y arena. Batimetría marina: de 0 a 90 m. Su carne es muy jugosa, lo que hace que sea uno de los langostinos más consumidos en la actualidad. Su preparación habitual es a la plancha o cocido.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre. Acuicultura.

## NÉCORA

*Necora puber*

CÓDIGO FAO:  
**LIO**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*Liocarcinus depurator*: falsa nécora



*Geryon longipes*: cangrejo rojo mediterráneo

Valor comercial:



## NÉCORA

Andarica (Asturias), Cranc Vermell (Cataluña)

### Descripción:

Caparazón de forma pentagonal, algo abombado y cubierto de pelo corto y tupido. Pinzas grandes, asimétricas. Coloración marrón, patas y pinzas con zonas sin pilosidad azules y articulaciones rojas. Hasta 6 cm de longitud y 8 cm de anchura.

### Principales zonas de captura:

Sector nororiental y centro oriental del océano Atlántico, mar Mediterráneo y mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Vive cerca de la costa entre las rocas, piedras y grietas, incluso en fondos fangosos. Habita hasta profundidades no superiores de 70 m. Su sentido de la territorialidad es muy fuerte por lo que ataca a los intrusos que penetran en él. Se comercializa viva, cocida o congelada.

Su carne es muy sabrosa, difícil de extraer de su estructura y tiene un fresco y fuerte sabor a mar. Se consumen cocidas, al igual que el resto de crustáceos. Una vez cocidas tienen un aroma similar al de las nueces o palomitas de maíz, distinto de los aromas del pescado o los moluscos.

Se pueden servir en un arroz, en cremas, sopas de marisco o a la brasa.

Para su pesca se utilizan nasas.

## PERCEBE

*Pollicipes pollicipes*

CÓDIGO FAO:  
**PCB**





## PERCEBE

Peu de cabra (Balears), Patacabra (Canarias)

### Descripción:

Cuerpo dividido en dos partes, la superior o “uña” y la inferior o pedúnculo, cubierto de escamas y que se adhiere a las rocas. Coloración blanquecina amarillenta en la uña y marrón rojiza en el pedúnculo. Hasta 12 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico nordeste y mar Mediterráneo.

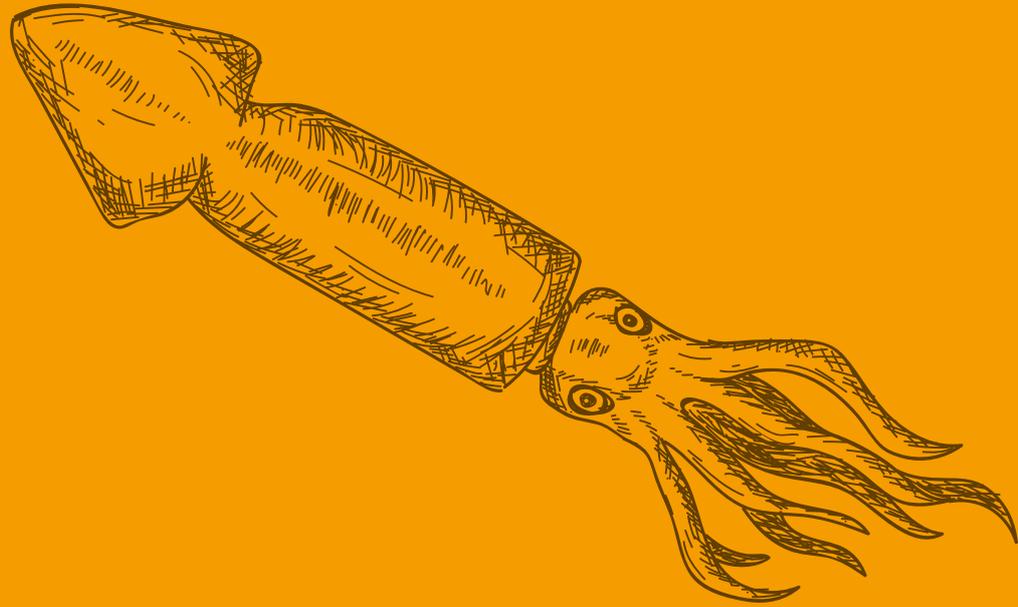
### Hábitat y Consumo:

Expuesto a fuerte oleaje en áreas intermareales rocosas. Típicamente asociado con acantilados y canales profundos donde se alimentan de diatomeas, detritos, crustáceos pelágicos, fitoplancton, microalgas, copépodos y poliquetos. Muy apreciado y de alta cotización comercial, que es frecuente ver en los mercados de los puertos más importantes. Se consumen cocidos.

Pesca artesanal: marisqueo (percebeiros).







# MOLUSCOS

# CEFALÓPODOS

*Loligo vulgaris*CÓDIGO FAO:  
**SQR**

Valor comercial:



## CALAMAR o CALAMAR EUROPEO

Chipirón (Asturias), Lura (Galicia)

### Descripción:

Manto largo, estrecho, cilíndrico. Cabeza voluminosa. Aletas anchas, longitud no superior al 60% de la longitud del manto. Coloración variable, blanquecina rosácea generalmente. Hasta 50 cm de longitud del manto. Grandes ventosas centrales en los tentáculos. Color blanco rosado con algunas manchas marrones o púrpura. Anillos de ventosas de los tentáculos con 30 dientes de tamaño irregular. Anillos de brazos con unos 20 dientes, los distales grandes y puntiagudos; los proximales diminutos o ausentes.

### Principales zonas de captura:

Se distribuye a lo largo de todo el Atlántico este, desde las Islas Británicas hasta África, incluyendo el mar Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Habita zonas circunlitorales. Son depredadores carnívoros que se alimentan de peces, cefalópodos y crustáceos. Se comercializa entero, fresco o congelado, y procesado en forma de anillas.



Para su pesca se utilizan redes de arrastre, cerco y poteras.

*Loligo duvauceli*

CÓDIGO FAO:  
**OJH**

Valor comercial:



## CALAMAR DE LA INDIA

Lura do indico (Galicia)

### Descripción:

Manto relativamente corto, robusto. Aletas rómbicas, anchas, cortas, poco más del 50% de la longitud del manto. Anillos de ventosas de tentáculos con 15 a 17 dientes cortos. Anillos de ventosas de brazos lisos proximalmente y con 7 dientes anchos distales. Longitud máxima del manto 29 cm.

### Principales zonas de captura:

Indo-Pacífico: periferia del océano Índico, incluido el mar Rojo y el mar Arábigo, que se extiende hacia el este desde Mozambique hasta el mar de China Meridional y el mar de Filipinas, hacia el norte hasta Taiwán (Provincia de China). S

### Hábitat y Consumo:

Habita aguas poco profundas. Son depredadores carnívoros que se alimentan de peces, cefalópodos y crustáceos y es común el canibalismo.

Se comercializa entero congelado, o procesado en forma de anillas.



arm III  
sucker ring



tentacular club  
sucker ring

Para su pesca se utilizan redes de arrastre y poteras.

*Loligo japonica*

CÓDIGO FAO:  
**OJJ**

Valor comercial:



## CALAMAR JAPONÉS o PUNTILLA DE JAPÓN

### Descripción:

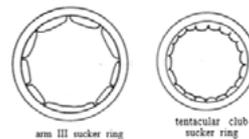
Manto pequeño, alas romboidales ocupa la mitad de la longitud del manto. Anillos de ventosas de tentáculos con 20 a 25 dientes redondeados. Anillos de ventosas de brazos 2 y 3 con 10-13 anchos dientes.

### Principales zonas de captura:

Pacífico occidental: Mar de China oriental y alrededor de Japón, excluyendo el norte de Hokkaido.

### Hábitat y Consumo:

Pelágico, habita rangos de profundidad de 1 a 30 m. Se comercializa congelado o descongelado, entero, en rejos o anillas para rebozar. También en tacos para guisar.



Para su pesca se utilizan redes de arrastre o poteras.

*Loligo chinensis*CÓDIGO FAO:  
**OJJ**

Valor comercial:



## CALAMAR o PUNTILLA DE CHINA

### Descripción:

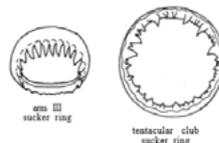
Manto alargado, esbelto, puntiagudo hacia atrás, sin cresta longitudinal en la línea media ventral. Aletas rómbicas, largas, de más de 2/3 de la longitud del manto. Anillos de ventosas de tentáculos con 20 o 30 dientes afilados, de los cuales 6 a 12 son más grandes intercalados con otros más pequeños. Anillos de ventosas de brazos con 10 a 15 dientes afilados distalmente. Máxima longitud del manto 30 cm.

### Principales zonas de captura:

Pacífico occidental: mares del sur y este de China a Japón; mar de Arafuru, noreste de Australia hasta Nueva Gales del Sur.

### Hábitat y Consumo:

Habita aguas poco profundas, entre 15 y 170 m. Se alimentan de peces, cefalópodos y crustáceos. Se comercializa entero congelado, o procesado en forma de anillas.



Para su pesca se utilizan redes de arrastre y poteras.

*Alloteuthis media*CÓDIGO FAO:  
**OUM**

Valor comercial:



## CALAMARÍN MENOR

Puntilla pequena (Galicia)

### Descripción:

Manto largo, menos estrecho que en *Alloteuthis subulata*, terminado en pico, no tan pronunciado. Cabeza más estrecha que el manto. Tentáculos largos; replegados hacia atrás sobrepasan el borde superior de las aletas. Maza tentacular estrecha. Concha dorsal interna (pluma) no calcificada, muy estrecha y transparente. Coloración blanquecina con manchitas puntiformes rosáceas. Hasta 12 cm de longitud del manto.

### Principales zonas de captura:

Atlántico este y mar Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Demersal, habita rangos de profundidad de 1 a 400 m. Se comercializa congelado o descongelado, entero, en rejos o anillas para rebozar. También en tacos para guisar.



Para su pesca se utilizan redes de arrastre o poteras.

*Alloteuthis subulata*CÓDIGO FAO:  
**SQR**

Valor comercial:

**CALAMARÍN PICUDO**

Puntillita (Andalucía), Calamarsó (Cataluña), Puntilla común (Galicia)

**Descripción:**

Manto largo, estrecho, terminado en pico con forma de flecha, muy largo en los adultos, y más largos que el *Alloteuthis media*. Cabeza más ancha que el manto. Aletas cóncavas acabando membranosas hasta el final del manto. Tentáculos cortos; replegados hacia atrás. Color blanquecino con manchitas puntiformes rosáceas. Hasta 20 cm de longitud del manto.

**Principales zonas de captura:**

Atlántico oriental y mar Mediterráneo.

**Hábitat y Consumo:**

Demersal, habita rangos de profundidad de 1 a 600 m. Se comercializa en fresco y se consume enharinado frito, a la plancha. Distinguir de los juveniles de calamar que a veces se comercializan también como puntillitas.

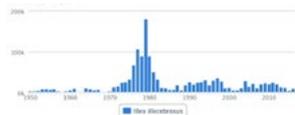


Para su pesca se utilizan redes de arrastre o poteras.

*Illex illecebrosus*

CÓDIGO FAO:  
**SQI**

Valor comercial:



## POTA

Potarro/volador (Asturias), Canana del nord (Cataluña)

### Descripción:

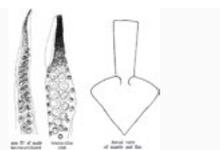
Manto largo y estrecho, más ancho en el punto medio entre el extremo anterior y el comienzo de las aletas; Cabeza voluminosa. Aletas cortas (1/3 del manto) formando un ángulo de 90° o inferior. Última porción del brazo hectocotilizado corto, de aproximadamente el 25% de la longitud del brazo; Fotóforos ausentes. Maza tentacular ancha en comparación con *Illex argentinus*. Coloración blanquecina rosácea. Hasta 37 cm de longitud del manto. La parte final de los tentáculos contráctiles acaban en 8 filas de pequeñas ventosas.

### Principales zonas de captura:

Atlántico occidental. Atlántico norte y este: Islas Británicas al norte de Islandia y Groenlandia.

### Hábitat y Consumo:

Habita desde la superficie hasta 1.000 m de profundidad. Se alimentan principalmente de euforidos y peces de aleta. Se comercializa congelado o descongelado, entero, en rejos o anillas para rebozar. También en tacos para guisar.



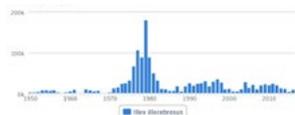
Para su pesca se utilizan redes de arrastre, anzuelos y poteras.



*Illex argentinus*

CÓDIGO FAO:  
**SQA**

Valor comercial:



## POTA ARGENTINA

### Descripción:

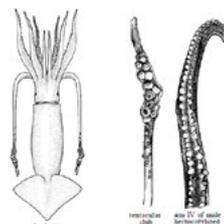
Manto largo, musculoso, más ancho en el punto medio. Aletas musculares, relativamente cortas, bastante anchas, abiertas, formando generalmente un ángulo superior a 90°. Fotóforos ausentes. Última porción del brazo hectocotilizado muy largo para el género, de aproximadamente el 70% de la longitud del brazo; maza tentacular estrecha en comparación con *Illex illecebrosus*. Longitud máxima de 33 cm. La parte final de los tentáculos contráctiles acaban en 8 filas de pequeñas ventosas (género *Todaropsis* tiene 4 filas).

### Principales zonas de captura:

Atlántico occidental. Atlántico norte y este: Islas Británicas al norte de Islandia y Groenlandia.

### Hábitat y Consumo:

Habita desde la superficie hasta 1.000 m de profundidad. Se alimentan principalmente de euforidos y peces de aleta. Se comercializa congelado o descongelado, entero, en rejos o anillas para rebozar. También en tacos para guisar.



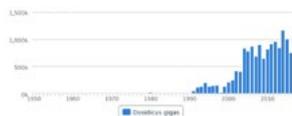
Para su pesca se utilizan redes de arrastre, anzuelos y poteras.



*Dosidicus gigas*

CÓDIGO FAO:  
**GIS**

Valor comercial:



## POTÓN DEL PACÍFICO

### Descripción:

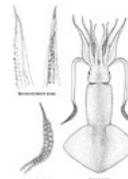
Manto muy grande, robusto, de paredes gruesas. Aletas romboidales, musculares, anchas, ancho 56% de la longitud del manto, longitud 45% de la longitud del manto. Extremo distal de los brazos estirados en puntas muy largas y atenuadas con 100-200 diminutas ventosas. Fotóforos presentes. Maza tentacular con 4 filas de ventosas. Longitud máxima del manto 1,2 m.

### Principales zonas de captura:

Costa oeste del Océano Pacífico desde Alaska hasta Tierra de Fuego.

### Hábitat y Consumo:

Especie oceánica y nerítica que se extiende desde la superficie hasta los 500 m de profundidad. Se alimenta de larvas de peces pelágicos como las sardinas y caballas, y crustáceos. El canibalismo es común; a su vez es cazado por peces espada, tiburones, marsopas y otros mamíferos. Se comercializa entero congelado, o troquelado en tiras, tacos o anillas, y en conservas. Los tacos se cocinan a la gallega o al pimentón, de manera similar al pulpo, y las anillas rebozadas sucedáneo de las anillas de calamar.



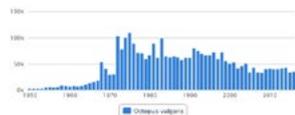
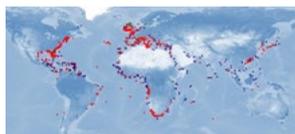
Para su pesca se utilizan anzuelos.



*Octopus vulgaris*

CÓDIGO FAO:  
OCC

Valor comercial:



Talla mínima:

1 kg Mediterráneo  
750 gr Aguas comunitarias,  
450 grs eviscerado.

**PULPO**

Pulpo roquero (Andalucía), Pop o polp (Baleares), Pop roquer (Cataluña y Valencia), Polbo (Galicia), Olagarro/amorrotza (País Vasco)

**Descripción:**

Manto (cabeza) grande, musculoso y rugoso. Ocho brazos o tentáculos, con dos hileras de ventosas cada uno. Coloración muy variable, anaranjado, marrón, amarillo, con manchas, que puede cambiar a voluntad para mimetizarse, o según el estado de frescura del animal. Hasta 40 cm de longitud del manto y 1,6 m de longitud total.

**Principales zonas de captura:**

Todas las aguas, sin límites conocidos.

**Hábitat y Consumo:**

Especie bentónica y nerítica que vive desde la costa hasta el borde exterior de la plataforma continental en rocas, arrecifes y lechos de hierba, a profundidades de entre 0 y 200 m.



Se comercializa fresco, congelado o descongelado y transformado, cocido bien entero, o solo las patas o rodajas de los tentáculos. Su cocina tradicional es cocido acompañado de patatas y pimentón (estilo a la gallega), aunque también se cocina a la plancha o a las brasas/parrilla.

Se captura con anzuelos, líneas, poteras y redes de arrastre.



*Eledone cirrhosa*

CÓDIGO FAO:  
**EOI**

Valor comercial:



## PULPO BLANCO

Pulpo cabezón (Asturias), Pop blanc (Balears, Cataluña, Valencia), Polvo cabezón (Galicia), Cabezón/Oilagarro zuri (País Vasco)

### Descripción:

Manto (cabeza) grande y muy rugoso, cubierto de pequeñas verrugas. Ocho brazos o tentáculos, con una hilera de ventosas cada uno. Puede emitir olor a almizcle. Coloración anaranjado, con manchas blancas. Hasta 16 cm de longitud del manto.

### Principales zonas de captura:

Atlántico nordeste desde el norte de las Islas Británicas hasta el Sáhara, y el mar Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Especie bentónica que vive sobre fondos arenosos, fangosos y rocosos a profundidades de 10-770 m. Es un pulpo de pequeño tamaño, comestible, presente en todo el litoral andaluz y del que se obtienen capturas abundantes por los barcos arrastreros de algunos puertos. Se comercializa fresco y congelado. Se consume cocido.

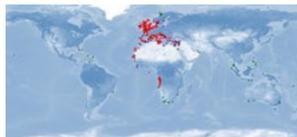


Se captura con poteras, nasas, arrastre de fondo, alcatraz y sedales.

*Sepia officinalis*

CÓDIGO FAO:  
**CTC**

Valor comercial:



## SEPIA, CHOCO o JIBIA

Xibia (Asturias), Cachón (Cantabria)

### Descripción:

Manto grueso, globoso y algo aplastado. Brazos con cuatro hileras de ventosas. Aletas estrechas más o menos de la misma longitud que el manto. Coloración marrón por el dorso, con dibujos de líneas blancas irregulares que recuerdan a la piel de las cebras, vientre blanco. Concha interna calcárea, porosa. Hasta 35 cm de longitud del manto.

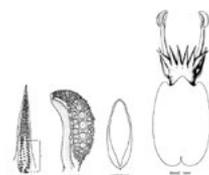
### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental: desde los mares Báltico y Norte hasta Sudáfrica; mar Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Bentónico, habita rangos de profundidad de 1 a 240 m en sustratos arenosos. Una de las especies más importantes para la pesca de cefalópodos en muchos países, pero en los últimos años se ha observado que se pesca intensamente en el Mediterráneo. Se alimenta de pequeños moluscos, cangrejos, camarones, otras jibias y peces juveniles demersales. El canibalismo es común.

Fresca y congelada, más del 90% se comercializa ya limpia. Receta a la plancha con ajo y perejil, y con alioli.

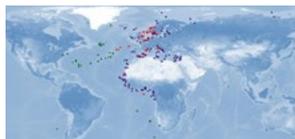


Para su pesca se utilizan redes de arrastre, enmalle o nasas.

*Todarodes sagittatus*

CÓDIGO FAO:  
**SQE**

Valor comercial:



## VOLADOR

Pota negra (Andalucía), Pota o aluda (Baleares), Canana (Cataluña), Pota (Murcia y País Vasco)

### Descripción:

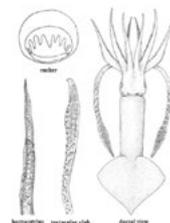
Manto largo. Aletas cortas (45% de la longitud del manto). Maza tentacular muy larga (las ventosas ocupan casi toda su extensión). Dáctilo con 4 hileras de ventosas muy pequeñas. (a diferencia del género *Illex* que presenta 8 hileras de ventosas). Coloración rojo púrpura. Hasta 40 cm de longitud del manto.

### Principales zonas de captura:

Atlántico este desde Islandia hasta El Congo, océano Ártico, mar Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Especie nerítica que vive desde la costa a profundidades de hasta 4.500 m. Se comercializa fresco o congelado, entero o en anillas. Recetas típicas son al vino, en su tinta o en salsa.



Para su pesca se utilizan redes de arrastre, enmalle o nasas.



## EL FRAUDE DE IDENTIDAD ENTRE PULPO Y POTÓN



En el punto de venta al consumidor final, se puede comercializar potón del Pacífico (*Dosidicus gigas*), cuyo precio es sensiblemente inferior, como si fuera pulpo (*Octopus vulgaris*)

El pulpo presenta dos hileras de ventosas en el tentáculo.



El potón presenta papilas puntiagudas en el tentáculo.

# BIVALVOS

*Venerupis corrugata*

CÓDIGO FAO:  
**CTS**

Valor comercial:



Talla mínima:  
2,5 cm Mediterráneo

## ALMEJA BABOSA o CHOCHA

Madrealmeja (Andalucía)

### Descripción:

Concha sólida, equivalva; inequilateral, con picos en la mitad anterior y perímetro ovalado. En la superficie se distinguen ligeras líneas paralelas al borde de la concha con etapas de crecimiento definidas. Color gris a cremoso con bandas de color más oscuro. Los sifones están unidos en toda su longitud; esta característica distingue a la especie de la *Ruditapes decussatus* (almeja fina).

### Principales zonas de captura:

Atlántico este y mar Mediterráneo: de Noruega a Sudáfrica. Cultivada en Galicia.

### Hábitat y Consumo:

Vive enterrada en arena y lodo arcilloso en las playas arenosas de las rías. Es un molusco bivalvo lamelibranquio que filtra agua a través de sus dos sifones (uno de entrada y otro de salida), capturando la materia orgánica (desechos) y fitoplancton como alimentos. Se consume a la sartén, a la marinera, en arroces, etc.



Para su pesca se utilizan rastras. Se cultivan en bateas y posteriormente se siembran en arena.

### Advertencia de consumo:

Cuando aparecen mareas rojas, no se deben recolectar por la posible presencia de biotoxinas marinas.



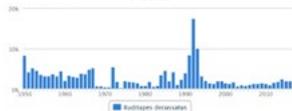
*Ruditapes decussatus*

CÓDIGO FAO:  
**CTG**

Valor comercial:



Pesca



Acuicultura



## ALMEJA FINA

Almeja (Murcia), Amayuela (Cantabria), Copinya o escopinya llisa (Balears)

### Descripción:

Concha oblonga, más larga que alta. Adornada por finas líneas radiales manifiestas, que cortan las estrías transversales, las cuales son numerosas, concéntricas y finas. Charnela con 3 dientes por valva, sus sifones están separados uno del otro. El color es blanco, amarillo o marrón claro, con radios oscuros. Mide hasta 8 cm. Aguenta viva fuera del agua mucho más tiempo que otras almejas.

### Principales zonas de captura:

Desde el sur y el oeste de Inglaterra hasta la península ibérica y el Mediterráneo. Sur a Marruecos occidental y Senegal, África occidental.

### Hábitat y Consumo:

Habita fondos de arena, grava fangosa o arcilla, generalmente en aguas tranquilas. Es uno de los moluscos más populares y rentables de sitios lacustres y costeros en el Mediterráneo, dado que es la variedad de mayor valor gastronómico. Se consume en crudo con unas gotitas de limón o a la marinera.



Para su pesca se utilizan rastras. Se cultivan en bateas y después se siembran en arena.

### Advertencia de consumo:

Cuando aparecen mareas rojas, no se deben recolectar por la posible presencia de biotoxinas marinas.



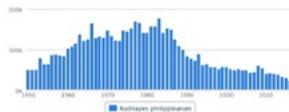
*Ruditapes philippinarum*

CÓDIGO FAO:  
**CLJ**

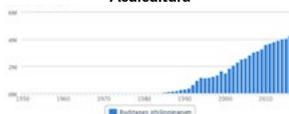
Valor comercial:



Pesca



Acuicultura



## ALMEJA JAPONESA

Almeja (Murcia), Amayueta (Cantabria), Copinya o escopinya llisa (Balears)

### Descripción:

Concha sólida, ovoide, cuadrangular, con el margen posterior casi recto. Valvas simétricas, con costillas aserradas concéntricas y radiales. Seno paleal profundo y redondeado, sin llegar al centro de la valva. Borde de las valvas liso. Coloración muy variable, en general marrón, decorada con dibujos diversos, frecuentemente grandes manchas o bandas oscuras concéntricas o irregulares; interior blanquecino. Hasta 8 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Originaria del sudeste de Asia (Indo-Pacífico). Introducido con fines comerciales en el Mediterráneo y Bretaña, Francia, donde vive en el mismo hábitat que *Ruditapes decussatus*. También se ha introducido en las islas hawaianas y en la costa del Pacífico del norte de América.

### Hábitat y Consumo:

Habita fondos de arena, grava fangosa o arcilla, generalmente en aguas tranquilas. Es uno de los moluscos más populares y rentables de sitios lacustres y costeros en el Mediterráneo, dado que es la variedad de mayor valor gastronómico. Se consume en crudo con unas gotitas de limón o a la marinera.



Para su pesca se utilizan dragas y redes de arrastre de fondo. Se cultivan en bateas.

### Advertencia de consumo:

Cuando aparecen mareas rojas, no se deben recolectar por la posible presencia de biotoxinas marinas.



*Meretrix lyrata*

CÓDIGO FAO:  
**MXL**

Valor comercial:



## ALMEJA DEL PACÍFICO

### Descripción:

Forma general ovalada y triangular. Las valvas son iguales en tamaño y forma (concha equivalva), y no hay apertura cuando están cerradas. El color exterior es marrón o blanco cremoso. El margen dorsal posterior puede ser de color marrón oscuro. El interior es blanco con una raya púrpura o marrón oscuro a lo largo del margen posterior dorsal.

### Principales zonas de captura:

Indo-Pacífico occidental: del oeste de Indonesia a Filipinas; norte a este del mar de China y la provincia china de Taiwán, y de sur a sur de Indonesia.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra en áreas intermareales en arena y barro, en rangos de profundidad de 0 a 20 m. Se consume en guisos o en arroces.



Para su pesca se utilizan rastras. Se cultivan en bateas y posteriormente se siembran en arena.

### Advertencia de consumo:

Cuando aparecen mareas rojas, no se deben recolectar por la posible presencia de biotoxinas marinas.

*Venerupis rhomboides*CÓDIGO FAO:  
**VNR**

Valor comercial:

Talla mínima:  
2,5 cm Mediterráneo

## ALMEJA RUBIA o ROJA

Almeja chocha (Andalucía), Chocha (Murcia)

### Descripción:

Concha sólida, ovalada trapezoidal, con las valvas simétricas y borde liso. Seno paleal profundo, sin llegar al centro de la valva. Coloración blancuzca o crema, con dibujos diversos de bandas o zig-zag marrones o morados. Interior blanco. Sifones unidos a lo largo de toda su longitud. Hasta 5 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico noreste: Se distribuye a lo largo de todo el litoral atlántico europeo desde Noruega hasta el mediterráneo, incluidas las Islas Británicas.

### Hábitat y Consumo:

Vive enterrada en los fondos de arena y grava, desde la franja infralitoral hasta los 200 m de profundidad. Se consume al vapor o en guisos: a la marinera, arroces, pastas, pescados, etc.



Para su pesca se utilizan dragas y redes de arrastre de fondo. Se cultivan en bateas.

### Advertencia de consumo:

Cuando aparecen mareas rojas, no se deben recolectar por la posible presencia de biotoxinas marinas.

*Callista chione*CÓDIGO FAO:  
**KLK**

Valor comercial:



## ALMEJÓN

Concha fina (Andalucía), Petxinot de sang (Cataluña)

### Descripción:

Concha sólida, ovalada, con las valvas simétricas, muy pulidas, con finísimas esculturas concéntricas. Charnela con tres dientes y un diente lateral grande en la valva izquierda. Seno paleal profundo, terminado en ángulo. Borde de las valvas liso. Coloración marrón brillante, con bandas concéntricas y radiales algo más oscuras; interior blanco. Hasta 10 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico noreste y mar Mediterráneo. Se distribuye a lo largo de todo el litoral atlántico europeo desde Noruega hasta el Mediterráneo, incluidas las Islas Británicas.

### Hábitat y Consumo:

Habita en zonas arenosas o de cantos rodados, viviendo semienterrada o enterrada alimentándose de plancton. Se sirve cruda con unas gotas de limón, guisadas o a la marinera.



Para su pesca se utilizan rastras.

### Advertencia de consumo:

Cuando aparecen mareas rojas, no se deben recolectar por la posible presencia de biotoxinas marinas.



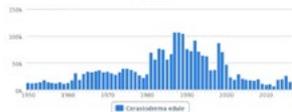
*Cerastoderma edule*

CÓDIGO FAO:  
**COC**

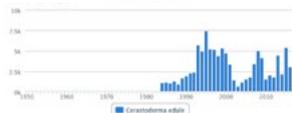
Valor comercial:



Pesca



Acuicultura



## BERBERECHO

Verdígón (Andalucía), Copinya (Baleares), Catxel (Cataluña)

### Descripción:

Concha sólida, globosa, de contorno redondeado, casi simétrico, con costillas radiales poco salientes y estrías de crecimiento poco marcadas. Superficie fina, suave al tacto. Borde interior de las valvas dentado. El color varía de blanco a crema y de amarillo a marrón oscuro. A veces con dibujos de pequeños puntos de color azul, marrón o rojo cerca de los umbos; interior blanco, con una zona marrón o violeta en la impresión del músculo abductor posterior. Hasta 5 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental, Mediterráneo y mar Negro: de Portugal a Egipto, al norte a Noruega y Rusia, luego al sur a Senegal, incluidos el Mediterráneo y el mar Negro.

### Hábitat y Consumo:

Habita fondos de arena, barro y grava, intermareal a solo unos pocos metros de profundidad. Los hábitats preferidos son bahías arenosas, con alguna llegada de agua dulce. La densidad de las poblaciones puede ser extremadamente alta: se han contado hasta 10.000 animales por metro cuadrado. Se sirve cruda con unas gotas de limón, gisadas o a la marinera.



Talla mínima:

2,4 cm en Caladero Andaluz



Se captura con dragas o redes de arrastre. Acuicultura.

### Advertencia de consumo:

Cuando aparece mareas rojas, no se deben recolectar por la posible presencia de biotoxinas marinas.



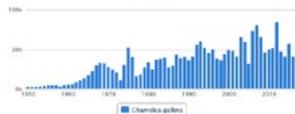
*Chamelea gallina*

CÓDIGO FAO:  
**SVE**

Valor comercial:



Pesca



Acuicultura



# CHIRLA

Concha fina (Andalucía), Petxinot de sang (Cataluña)

## Descripción:

Concha sólida, ovalada, con las valvas simétricas, muy pulidas, con finísimas esculturas concéntricas. Charnela con tres dientes y un diente lateral grande en la valva izquierda. Seno paleal profundo, terminado en ángulo. Borde de las valvas liso. Coloración marrón brillante, con bandas concéntricas y radiales algo más oscuras; interior blanco. Hasta 10 cm de longitud.

## Principales zonas de captura:

Atlántico noreste y mar Mediterráneo. Se distribuye a lo largo de todo el litoral atlántico europeo desde Noruega hasta el Mediterráneo, incluidas las Islas Británicas.

## Hábitat y Consumo:

Habita en zonas arenosas o de cantos rodados, viviendo semienterrada o enterrada alimentándose de plancton, en rangos de profundidad de 5 a 25 m. Se sirve cruda con unas gotas de limón, guisadas o a la marinera.



**Talla mínima:**  
2,5 cm en Caladero Mediterráneo



Se captura con dragas o redes de arrastre. Acuicultura.

## Advertencia de consumo:

Cuando aparecen mareas rojas, no se deben recolectar por la posible presencia de biotoxinas marinas.



*Donax trunculus*

CÓDIGO FAO:  
**DXL**

Valor comercial:



## COQUINA

Tellerina (Baleares y Cataluña), Tellina (Valencia) Caldelucha (Galicia)

### Descripción:

Concha sólida, con las valvas casi simétricas, alargadas y con el borde posterior truncado. Superficie exterior lisa. Seno paleal profundo, que sobrepasa el centro de la valva. Borde interior de las valvas ligeramente dentado. Coloración variable, en general marrón, amarillo o gris, decorado con bandas concéntricas y radiales más oscuras; interior blanco teñido de violeta. Hasta 4,4 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico este desde Francia hasta Senegal, mar Mediterráneo y mar Rojo.

### Hábitat y Consumo:

Vive en los fondos arenosos a una profundidad de 0-2 m en el Mediterráneo, y de 0-6 m en el Atlántico, siendo frecuentes de encontrarse en las playas. Gracias a su forma de cuña y su fuerte pie, son capaces de penetrar rápidamente en el sedimento una vez quedan descubiertos por efecto del oleaje. Se comercializa viva, y se cocina a la marinera o al ajillo.



Se captura artesanalmente a pie mediante rastrillos, o a más profundidad mediante dragas o rastras.

### Advertencia de consumo:

Cuando aparecen mareas rojas, no se deben recolectar por la posible presencia de biotoxinas marinas.



## Acanthocardia tuberculata

CÓDIGO FAO:  
**KTT**

Valor comercial:



## CORRUCO o LANGOSTILLO

Marolo (Galicia), Escopinya verrucosa (Cataluña)

### Descripción:

Concha muy sólida, gruesa y globosa, de contorno redondeado y valvas simétricas, formadas por gruesas costillas radiales salientes. Las costillas de los lados suelen llevar hileras de protuberancias (tubérculos y espinas) más o menos prominentes. Coloración variable, generalmente marrón rojizo. Hasta 9 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico nororiental y el Mediterráneo: Portugal a Siria, Reino Unido, mar del Norte a Marruecos.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra en arena fina en rangos de profundidad de 0 a 100 m. Se comercializa viva o en conservas, bajo la denominación de langostillo. El mes de noviembre es el que arroja una mayor recolección de este bivalvo.



Para su pesca se utilizan rastras.

*Venus verrucosa*CÓDIGO FAO:  
**VEV**

Valor comercial:

Talla mínima:  
2,5 cm Mediterráneo

## ESCOPIÑA GRABADA

Bolo (Andalucía), Carneiro (Galicia)

### Descripción:

Concha sólida, ovalada, globosa, con las valvas simétricas, con gruesas esculturas concéntricas redondeadas, que en los márgenes forman ondulaciones y verrugas. Color crema o marrón rojizo; interior blanco nacarado. Hasta 6 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental, Mediterráneo y océano Índico occidental: de Noruega a Sudáfrica y al este de Mozambique.

### Hábitat y Consumo:

Habita en fondos lodosos y arenosos, habitualmente enterrado, pero con sus largos sifones al descubierto para poder respirar. Puede dar pequeños saltos con su pie dactiliforme. Se consume viva o cocida. Los meses de junio y julio es cuando se capturan una mayor cantidad de este molusco.



Para su pesca se utilizan rastras.

### Advertencia de consumo:

Cuando aparece mareas rojas, no se deben recolectar por la posible presencia de biotoxinas marinas.

*Solen marginatus*CÓDIGO FAO:  
**RAE**

Valor comercial:

**LONGUEIRON**

Muergo (Asturias y Cantabria), Longueirón vello (Galicia)

**Descripción:**

Concha frágil, alargada, rectangular, de valvas simétricas, ligeramente cóncavas y con el extremo anterior recto y oblicuo. Superficie lisa, con finas estrías de crecimiento. Impresión muscular más corta que la longitud del ligamento intervalvar. Coloración amarillo castaño; interior blanco nacarado. Hasta 18,5 cm de longitud.

**Principales zonas de captura:**

Atlántico nordeste y mar Mediterráneo.

**Hábitat y Consumo:**

Especie bentónica que vive en la arena entre los 0 a 20 m. de profundidad, siendo más abundante por encima de los 4 m. Pasa la mayor parte del tiempo enterrada, pero es capaz de desplazarse con la presión que realiza al lanzar agua en forma de chorro, llegando a desplazarse medio metro en cada impulso. Tiene la capacidad de autoseccionar parte de sus sifones cuando se siente amenazada y así confundir a su depredador. Se comercializa viva y se cocina a la plancha.



Se captura a pie mediante rastrillos y muergueras, y en barco mediante rastras.

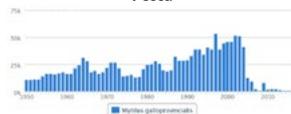
*Mytilus galloprovincialis*

CÓDIGO FAO:  
**MSM**

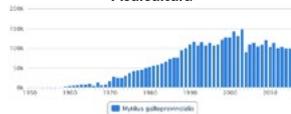
Valor comercial:



Pesca



Acuicultura



# MEJILLÓN

Musclo (Baleares y Cataluña), clochina (Valencia), Mexillón (Galicia)

## Descripción:

Concha alargada, algo triangular, ancha; valvas asimétricas, picudas por un extremo, con el umbo algo curvado, aplastadas y redondeadas por el otro; borde dorsal recto; superficie externa con finísimas líneas de crecimiento. Coloración negro violáceo brillante por el exterior y gris azulado nacarado en el interior. Hasta 15 cm de longitud los cultivados en bateas; más pequeños los que crecen en las rocas.

## Principales zonas de captura:

Atlántico nororiental, el Mediterráneo y el mar Negro. Introducido en los océanos Ártico, Índico y Pacífico.

## Hábitat y Consumo:

Habita en áreas rocosas y acantilados, dentro de puertos y estuarios protegidos y en costas rocosas de la costa abierta. Se alimenta de fitoplancton y detritus filtrados del agua circundante. En España su cultivo principal se da en las rías de Galicia. Se comercializa vivo, cocido o enlatado. Típico consumo al vapor.



Se recolecta manualmente y se cultiva en bateas.

## Advertencia de consumo:

Cuando aparecen mareas rojas, no se deben recolectar por la posible presencia de biotoxinas marinas.



*Ensis magnus*

CÓDIGO FAO:  
**EQK**

Valor comercial:



## NAVAJA

Navalla corba (Cataluña)

### Descripción:

Concha frágil, alargada, rectangular, de valvas simétricas. Es equivalva y está abierta por sus extremos anterior, por donde extrae los sifones, y posterior, por donde extrae un pie musculoso. Superficie lisa, con un surco diagonal que la divide en dos semirectángulos triangulares. Coloración blanquecina, con bandas rosadas; interior blanco nacarado. Hasta 20 cm.

### Principales zonas de captura:

Atlántico nordeste y mar Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Habita en la región submareal en fondos blandos de arena de grano fino a medio y en estuarios. Se comercializan vivas o en conserva. Se consumen a la plancha, o ajo, perejil y limón, o a la marinera.



Para su pesca se utilizan rastras y redes de arrastre. Acuicultura.

*Ensis leei (directus)*CÓDIGO FAO:  
**CLR**

Valor comercial:



## NAVAJA AMERICANA

Navalla corba (Cataluña)

### Descripción:

Concha frágil, alargada, de valvas simétricas alargadas y ligeramente curvadas. Color de amarillo a marrón oscuro, y longitud 6 veces su anchura. Hasta 25 cm. de longitud.

### Principales zonas de captura:

Océano Atlántico oeste. Introducido en el Atlántico nordestel desde el Reino Unido (Inglaterra y Gales), el mar del Norte hasta el sur de Noruega y el sur del mar Báltico hasta España en el sur del golfo de Vizcaya.

### Hábitat y Consumo:

Habita en la región submareal en fondos blandos de arena de grano fino a medio y en estuarios. Se comercializan vivas o en conserva. Se consumen a la plancha, o ajo, perejil y limón, o a la marinera.



Para su pesca se utilizan rastras, redes de arrastre. Acuicultura.

*Ostrea edulis*

CÓDIGO FAO:  
**OYF**

Valor comercial:



## OSTRA

Ostia (Baleares)

### Descripción:

Concha sólida, forma variable, en general redondeada, valvas asimétricas con escultura externa formada por líneas de crecimiento concéntricas y onduladas con filos cortantes. Coloración marrón. Hasta 15 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico nordeste, Pacífico nordeste y mar Mediterráneo. Reino Unido, Turquía, Grecia; introducido en América del Norte. Criada en Galicia.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra en ricos estuarios y aguas poco profundas a lo largo de la zona de mareas, unidas a piedras, lodo o limo compactado, arena fangosa o sustrato de grava, o en fragmentos de caparazón bivalvo. Se consume siempre cruda.



Para su pesca se utilizan rastras, o se recogen de manera artesanal. Cultivo sobrelevado en parrillas.

### Advertencia de consumo:

Al ser consumida cruda, puede vehicular norovirus que producen un cuadro gastrointestinal leve o moderado.



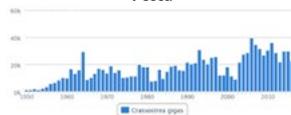
*Crassostrea gigas*

CÓDIGO FAO:  
**OYG**

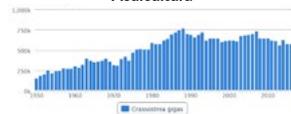
Valor comercial:



Pesca



Acuicultura



## OSTRA RIZADA

Ostión (Andalucía), Ostrón (Cantabria)

### Descripción:

Concha sólida, desigual, extremadamente rugosa, muy estriada y laminada; válvula izquierda (inferior) profundamente ahuecada, sus lados a veces casi verticales, la válvula derecha (superior) plana o ligeramente convexa. La forma del caparazón varía con el entorno. Color generalmente blanquecino con muchas rayas y manchas moradas que se irradian desde el umbo. El interior del caparazón es blanco.

### Principales zonas de captura:

Japón, Corea, Siberia, Australia, Estados Unidos y Canadá. Introducido en América del Norte se encuentra el sudeste de Alaska a Baja California. En Europa desde el sur de las Islas Británicas hasta Portugal y en el Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Pertenece a una de las especies de moluscos más cultivadas para suplir necesidades alimenticias, además de ser fuente de colorantes y de conchas para decoración. Destaca por ser una especie indicadora del estado de calidad ambiental y el grado de contaminación de los ecosistemas acuáticos.



### Advertencia de consumo:

Al ser consumida cruda, puede vehicular norovirus que producen un cuadro gastrointestinal leve o moderado.



*Dosinia exoleta*CÓDIGO FAO:  
**DSX**

Valor comercial:



## RELOJ

Copinya (Baleares), Relo/reloxo (Galicia)

### Descripción:

Concha sólida, aplastada y circular, de valvas simétricas, con finas esculturas concéntricas. Bordes internos lisos. Seno paleal profundo y aguzado. Coloración blanquecina rosácea o crema, con dibujos marrones en forma de rayas, manchas o zig-zag; interior blanco. Mide hasta 6 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico este desde Noruega hasta Gabón, mar Mediterráneo y mar Báltico.

### Hábitat y Consumo:

Vive en los fondos arenosos desde la orilla hasta 100 m de profundidad. Se cocina al vapor, a la marinera o como guarnición.

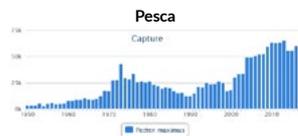


Se captura con dragas o redes de arrastre.

*Pecten maximus*

CÓDIGO FAO:  
**SCE**

Valor comercial:



**VIEIRA**

Peregrina (Andalucía), Copinya (Baleares) Petxina de pelegri de l'atlantic (Cataluña)

**Descripción:**

Concha sólida, de forma redondeada; valvas asimétricas, la izquierda plana y la derecha cóncava (por el interior), ambas con dos "orejas", una a cada lado del ápice, y con costillas radiales muy pronunciadas, redondeadas, que tienen a su vez finas estrías radiales y concéntricas. Coloración marrón rojizo en la valva izquierda; blanco amarillento en la derecha, con manchas marrones concéntricas o en zig-zag; interior blanco nacarado con manchas marrones por el borde. Hasta 17 cm de longitud.

**Principales zonas de captura:**

Atlántico este desde Noruega hasta el sur de España, incluyendo las Islas Canarias, Azores y Madeira. Mar Mediterráneo.

**Hábitat y Consumo:**

Vive sobre arena limpia a una profundidad de entre 0-100 m. Pasan la mayor parte del tiempo sobre el lecho arenoso pero son capaces de nadar abriendo y cerrando la concha. Se comercializa viva, fresca sin el hepatopáncreas, congelada y en conservas. La valva blanca es la "concha del peregrino".



**Talla mínima:**

10 cm en caladeros del Mediterráneo, del Cantábrico y noroeste y del Golfo de Cádiz



Se captura artesanalmente a pie mediante rastrillos y a más profundidad mediante rastras.

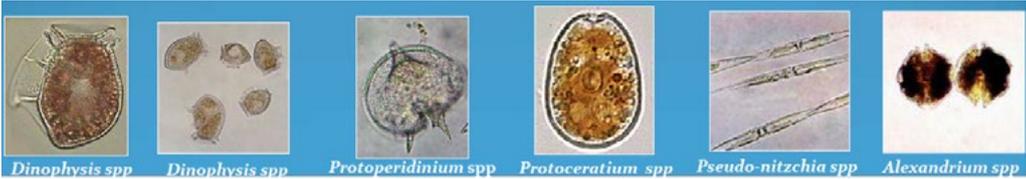
**Advertencia de consumo:**

Al ser consumida cruda, puede vehicular norovirus que producen un cuadro gastrointestinal leve o moderado.



## LAS BIOTOXINAS MARINAS

Las biotoxinas son compuestos tóxicos producidos por determinados grupos de algas que se pueden acumular en los moluscos bivalvos que se alimentan por filtración, y que causan intoxicaciones alimentarias al ser consumidos.



La legislación europea y española obliga a analizar las aguas donde se recolectan los moluscos. El control oficial adopta las medidas oportunas para evitar que moluscos contaminados ingresen en la cadena alimentaria.

PSP Intoxicación paralítica  
 DSP intoxicación diarreica  
 ASP Intoxicación amnésica  
 NSP Intoxicación neurotóxica  
 AZP Intoxicación azaspirácida



# GASTERÓPODOS

*Littorina littorea*CÓDIGO FAO:  
**PEE**

Valor comercial:



## BÍGARO

### Descripción:

Concha pequeña, redondeada, de gruesas paredes y espiras poco marcadas, con el ápice puntiagudo, superficie aparentemente lisa pero con numerosas estrías espirales poco salientes. Abertura bucal redondeada. Coloración pardusca, casi negra, brillante, decorada con líneas espirales claras y oscuras poco visibles; borde de la apertura bucal blanco; interior pardusco. Hasta 4 cm de longitud.

### Principales zonas de captura:

Atlántico nororiental: desde Portugal hasta el oeste de Groenlandia, bahía de Kandalakcha en el mar Blanco, y posiblemente hasta Islandia.

### Hábitat y Consumo:

En aguas poco profundas y profundas, tanto en sustratos duros como en fondos blandos, particularmente en piedras, cantos rodados, llanuras de marea fangosas y arenosas. Se alimenta de películas de microalgas (diatomeas) de las superficies de los mejillones y percebes jóvenes. Se consume cocido.

Pesca artesanal.

***Bolinus brandaris***CÓDIGO FAO:  
**BOY**

Valor comercial:

**CAÑAÍLLA**

Corn amb pues (Baleares), Cargol de punxes (Cataluña, Valencia), Cornecho espinoso (Galicia)

**Descripción:**

Concha sólida, redondeada, formada por una espiral de 6-7 vueltas, la última muy amplia y terminada en un largo canal sifonal. Cada vuelta lleva una hilera de gruesas espinas, canaliculadas; la última vuelta lleva dos hileras de estas espinas. Estoma grande y oval con labios anaranjados. Opérculo córneo. Coloración marrón más o menos intensa, a veces verdosa por la presencia de microalgas. Hasta 9 cm de longitud.

**Principales zonas de captura:**

Atlántico oriental y Mediterráneo: desde Portugal hasta el centro de Marruecos en el Atlántico, y al este hasta el Líbano. Introducido en el Atlántico español.

**Hábitat y Consumo:**

Habita en fondos arenoso-fangosos o detríticos, cerca de las rompientes. Es un molusco depredador y carnívoro, se alimenta de otros moluscos. De sus glándulas branquiales extraían los antiguos fenicios un tinte púrpura. Se comercializa vivo y se consume cocido.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.

*Cassidaria  
echinophora*

CÓDIGO FAO:  
**KDE**

Valor comercial:



## CASCO

### Descripción:

Es parecida al casco tirreno, pero la concha presenta unas 6-7 espiras y numerosos surcos e hileras espirales de gránulos. Canal sifonal prominente. La abertura es grande, larga, estrecha y con el labio interno encorvado hacia atrás sobre la espira. La coloración de la concha es rojiza, marrón oscura o pardo-amarillenta exteriormente con el borde de la abertura y la superficie interna de color blanco. Puede alcanzar hasta 15 cm.

### Principales zonas de captura:

Mar Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Bentónico, vive sobre fondos arenoso-fangosos a una profundidad parecida a la del casco tirreno. Se comercializa vivo y se consume cocido.



Para su pesca se utilizan redes de arrastre.

***Semicassis granulata***CÓDIGO FAO:  
**FMG****Valor comercial:****CASCO ACANALADO****Descripción:**

La concha es robusta, alargada, con la espiral elevada. La superficie presenta costillas anchas dispuestas en espiral y separadas por surcos, con menos de 20 costillas en el último surco. La abertura es grande, alargada y dentada interiormente. Muestra un canal sifonal curvado hacia arriba y no prominente. Es una especie que se encuentra en fondos arenosos o arenoso fangosos de los niveles infralitoral inferior y circalitoral.

**Principales zonas de captura:**

Atlántico occidental y Mediterráneo.

**Hábitat y Consumo:**

Esta especie se encuentra en alta mar, en hábitats rocosos y arenosos hasta 180 m. Se comercializa vivo y se consume cocido.

Para su pesca se utilizan redes de arrastre.

*Cassidaria tyrrhena*CÓDIGO FAO:  
**KDH**

Valor comercial:



## CASCO TIRRENO

### Descripción:

Concha grande, de gruesas paredes y globosa con una serie de surcos y crestas espirales que hacen que las suturas sean menos conspicuas. La abertura es grande con costillas muy finas en su interior. Abertura bucal ovalada y canal sifonal corto. El opérculo es córneo y concéntrico. La coloración de la concha es amarillo-parduzca exteriormente, con el borde de la abertura y la superficie interna de color blanco. Puede alcanzar hasta 14 cm de altura.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental y Mediterráneo: España, Portugal, Marruecos, Italia y Chipre.

### Hábitat y Consumo:

Bentónico, habita fondos blandos de lodo a profundidades de 70 a 1.000 m. Se comercializa vivo y se consume cocido.



Para su pesca se utilizan redes de arrastre.

**Patella vulgata**CÓDIGO FAO:  
**QTV**

Valor comercial:

**LAPA**

Lámpara (Asturias), Petxellida (Baleares), Barretet (Cataluña)

**Descripción:**

Concha ovalada, cónica. Cara externa con costillas radiales finas, sin granulaciones, de coloración variable, cara interna lisa, brillante y nacarada. Hasta 8 cm de longitud.

**Principales zonas de captura:**

Atlántico nordeste y mar Mediterráneo.

**Hábitat y Consumo:**

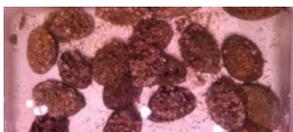
Vive adherido fuertemente a las rocas de las rompientes del mar, donde se alimentan de algas verdes y rojas. Se comercializan vivas. Se consumen a la plancha sólas, al mojo verde (en las Islas Canarias) o con albariño (en Galicia).

Pesca artesanal: marisqueo a pie.



*Haliotis tuberculata*CÓDIGO FAO:  
**HLT**

Valor comercial:

**OREJA DE MAR**

Almeja canaria (Canarias), Peneira (Galicia)

**Descripción:**

Concha con forma de oreja en espiral, presentando una fila de orificios en la última vuelta. Color marrón-rojizo con manchas blanquecinas dispersas. El animal es verdoso, y la parte interna de la concha es muy lisa y con un aspecto nacarado. Máxima longitud de 12 cm.

**Principales zonas de captura:**

Atlántico centro-este y mar Mediterráneo, incluidas las islas Azores, Canarias y Cabo Verde, y al este hasta el Mediterráneo. Introducido en Irlanda y el Golfo de Aqaba, mar Rojo en Israel.

**Hábitat y Consumo:**

Se encuentra en fondos rocosos, normalmente bajo piedras, y en praderas marinas, habitualmente en aguas superficiales de hasta 25 m de profundidad. Se comercializan vivas. Se consumen crudas o cocinadas al vapor.

Pesca artesanal: marisqueo a pie.





# OTROS

## ERIZO DE MAR

*Paracentrotus lividus*

CÓDIGO FAO:  
**URM**



Valor comercial:



## ERIZO DE MAR

Oricio (Asturias), Llagosta verda (Baleares), Garota (Cataluña)

### Descripción:

Púas cortas, fuertes y agudas. Coloración variable, verde, marrón, violeta, rojizo. Posen aparato ambulacral, este se compone de una serie de tubos, llenos de agua, que recorren el cuerpo del animal y que terminan en unos tubos más finos o pies que actúan como ventosas, que utilizan para el desplazamiento. La boca se abre en la cara inferior del animal: la mandíbula tiene un gran número de dientes, finos y muy fuertes. Tamaño entre 5 y 7 cm de diámetro.

### Principales zonas de captura:

Atlántico oriental y Mediterráneo: desde el Reino Unido, Escocia hasta el Sáhara Occidental, y al este hasta el Líbano.

### Hábitat y Consumo:

Habita en el litoral hasta los 30 m de profundidad, entre rocas y charcas dejadas por la marea o agujeros naturales o excavados por ellos para protegerse de las corrientes. Se recubre de conchas, piedras y algas como defensa, y para evitar la luz intensa. Al natural, recortando la corona con tijeras; gratinados con bechamel o extraído el jugo para aderezar guisos.

El momento óptimo para el consumo son los meses de enero a marzo.  
Recolección artesanal.

### Advertencia de consumo:

Las espinas más pequeñas son venenosas y pueden producir lesiones muy dolorosas si se las toca.



## ORTIGUILLA

*Anemonia sulcata*

CÓDIGO FAO:  
**NOW**



### ESPECIES SEMEJANTES:



*medusa*

Valor comercial:



## ORTIGUILLA

Ortiga de mar (Cataluña)

### Descripción:

Seis coronas concéntricas de tentáculos largos (hasta 15 cm) y numerosos, poco retráctiles y urticantes. Columna ancha, que suele estar tapada por los tentáculos. Coloración, tentáculos, verde claro con la punta violeta y columna marrón.

### Principales zonas de captura:

Es propia del mar Mediterráneo y del océano Atlántico, encontrándose en las costas rocosas. Es el actínido más frecuente en el Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Se encuentra colgado en paredes que están expuestas a los rayos del sol o en áreas rocosas hasta una profundidad de 5 m. Se retira a grietas cuando las corrientes son fuertes. Muy apreciado localmente. Se enjuagan bien, se rebozan en harina de freír pescado y se fríen con aceite de oliva. Cuando son pequeñas se hacen enteras y si son grandes se trocean, también se pueden cocinar en arroz.

Recolección artesanal.

### Advertencia de consumo:

Sus células urticantes, similares a las de la ortiga, pierden su capacidad urticante al cocinarse.

## PEPINO DE MAR

*Parastichopus tremulus*

CÓDIGO FAO:  
**WBX**

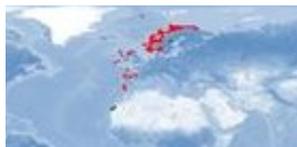


### ESPECIES SEMEJANTES:



*Policipes policipes*: percebe

Valor comercial:



## PEPINO DE MAR

Cohombro, cogombro rojo, gusano de mar

### Descripción:

Cuerpo alargado, cubierto por una piel gruesa y dura parecida al cuero. La zona dorsal de coloración marrón-rojizo presenta papilas cónicas distribuidas en filas longitudinales, siendo de gran tamaño las situadas en los laterales del animal. La zona ventral es ligeramente aplanada, de color claro y mostrando numerosos pies ambulacrales. La coloración de los individuos es variable, pudiéndose observar también algunos morfotipos de color claro en su parte dorsal.

### Principales zonas de captura:

Atlántico nororiental, mar del Norte. En España, se encuentra en aguas atlánticas del golfo de Cádiz y en el Mediterráneo.

### Hábitat y Consumo:

Son animales adaptados a la reptación y que viven en los fondos de los mares de todo el mundo. En los países asiáticos está considerado una delicia y son platos muy solicitados. Para cocinarlos hay que dejarlo dos días hidratarse en agua tibia, después se debe sumergir en agua hirviendo durante 12 horas, sacarlo, limpiarlo de barro, y volver a introducirlo en agua caliente otras 12 horas. Es entonces cuando hay que cortarlo, eliminar la boca y sacar el interior para obtener la cobertura ya reblandecida, que es la que se usa en los platos.

Pesca artesanal.





# ANEXO

## ÍNDICE ALFABÉTICO

*Denominaciones comerciales/Nombres científicos*



| NOMBRE COMERCIAL | NOMBRE CIENTÍFICO                   | PÁG. |
|------------------|-------------------------------------|------|
| <b>PESCADOS</b>  |                                     |      |
| ABADEJO          | <i>Pollachius pollachius</i>        | 14   |
| ACEDÍA           | <i>Dicologlossa cuneata</i>         | 16   |
| AGUACIOSO        | <i>Ammodytes tobianus</i>           | 18   |
| PEZ AGUJA        | <i>Belone belone</i>                | 20   |
| ALACHA           | <i>Sardinella aurita</i>            | 22   |
| ALFONSIÑO        | <i>Beryx splendens</i>              | 24   |
| ALIGOTE          | <i>Pagellus acarne</i>              | 26   |
| ANGUILA          | <i>Anguilla anguilla</i>            | 28   |
| ANJOVA           | <i>Pomatomus saltatrix</i>          | 30   |
| ARETE            | <i>Aspitrigla cuculus</i>           | 32   |
| ARETE ALETÓN     | <i>Chelidonichthys obscurus</i>     | 34   |
| ARMADO           | <i>Peristedion cataphractum</i>     | 36   |
| <b>ATUNES</b>    |                                     |      |
| ATÚN PATUDO      | <i>Thunnus obesus</i>               | 40   |
| ATÚN ROJO        | <i>Thunnus obesus</i>               | 41   |
| BONITO DEL NORTE | <i>Thunnus alalunga</i>             | 42   |
| RABIL            | <i>Thunnus albacares</i>            | 43   |
| BACALADILLA      | <i>Micromesistius poutassou</i>     | 46   |
| BACALAO          | <i>Gadus morhua</i>                 | 48   |
| BACORETA         | <i>Euthynnus alletteratus</i>       | 50   |
| BAILA            | <i>Dicentrarchus punctatus</i>      | 52   |
| PEZ BALLESTA     | <i>Balistes capriscus</i>           | 54   |
| BEJEL o RUBIO    | <i>Chelidonichthys lucerna</i>      | 56   |
| BESUGO           | <i>Pagellus bogaraveo</i>           | 58   |
| BLANQUILLO       | <i>Branchiostegus semifasciatus</i> | 60   |
| BODIÓN           | <i>Symphodus tinca</i>              | 62   |
| BOGA             | <i>Boops boops</i>                  | 64   |
| BONITO           | <i>Sarda sarda</i>                  | 66   |
| BOQUERÓN         | <i>Engraulis encrasicolus</i>       | 68   |
| BRECA            | <i>Pagellus erythrinus</i>          | 70   |

| NOMBRE COMERCIAL           | NOMBRE CIENTÍFICO                   | PÁG. |
|----------------------------|-------------------------------------|------|
| BRÓTOLA DE BARBAS          | <i>Brotula barbata</i>              | 72   |
| BRÓTOLA DE FANGO           | <i>Phycis blennoides</i>            | 74   |
| BRÓTOLA DE ROCA            | <i>Phycis phycis</i>                | 76   |
| BURRO                      | <i>Plectorhinchus mediterraneus</i> | 78   |
| CABALLA                    | <i>Scomber scombrus</i>             | 80   |
| CABRACHO                   | <i>Scorpaena scrofa</i>             | 82   |
| CABRACHO DE FONDO          | <i>Trachyscorpia cristulata</i>     | 86   |
| CABRILLA                   | <i>Serranus cabrilla</i>            | 88   |
| CABRILLA                   | <i>Serranus hepatus</i>             | 90   |
| CACHUCHO                   | <i>Dentex macrophtalmus</i>         | 92   |
| CAPELLÁN                   | <i>Trisopterus minutus</i>          | 94   |
| CARBONERO o FOGONERO       | <i>Pollachius virens</i>            | 96   |
| CARPA                      | <i>Cyprinus carpio</i>              | 98   |
| CHOPA                      | <i>Spondyliosoma cantharus</i>      | 100  |
| CHUCLA                     | <i>Spicara maena</i>                | 102  |
| PEZ CINTA                  | <i>Cepola macrophtalma</i>          | 104  |
| PEZ CINTO o SABLE PLATEADO | <i>Lepidopus caudatus</i>           | 106  |
| COBIA                      | <i>Rachycentron canadum</i>         | 108  |
| CONGRIO                    | <i>Conger conger</i>                | 110  |
| CORVINA                    | <i>Argyrosomus regius</i>           | 112  |
| CORVINÓN OCELADO           | <i>Sciaenops ocellatus</i>          | 114  |
| DENTÓN o DENTÓN EUROPEO    | <i>Dentex dentex</i>                | 116  |
| DENTÓN NUFAR               | <i>Cheimerius nufar</i>             | 118  |
| DORADA                     | <i>Sparus aurata</i>                | 120  |
| EGLEFINO                   | <i>Melanogrammus aeglefinus</i>     | 122  |
| ESCORPIÓN                  | <i>Trachinus draco</i>              | 124  |
| ESCÓRPORA                  | <i>Scorpaena notata</i>             | 126  |
| PEZ ESPADA                 | <i>Xiphias gladius</i>              | 128  |
| ESPETÓN                    | <i>Sphyræna sphyraena</i>           | 130  |
| ESTORNINO                  | <i>Scomber japonicus</i>            | 132  |
| ESTURIÓN                   | <i>Acipenser sturio</i>             | 134  |



| NOMBRE COMERCIAL        | NOMBRE CIENTÍFICO                 | PÁG. |
|-------------------------|-----------------------------------|------|
| ESTURIÓN DEL ADRIÁTICO  | <i>Acipenser naccarii</i>         | 136  |
| ESTURIÓN SIBERIANO      | <i>Acipenser baerii</i>           | 138  |
| FANECA                  | <i>Trisopterus luscus</i>         | 140  |
| GALÁN                   | <i>Xyrichtys novacula</i>         | 142  |
| GALLANO                 | <i>Labrus mixtus</i>              | 144  |
| GALLINETA               | <i>Helicolenus dactylopterus</i>  | 146  |
| GALLINETA NÓRDICA       | <i>Sebastes marinus</i>           | 148  |
| GALLINETA ROSADA        | <i>Scorpaena elongata</i>         | 150  |
| GALLO                   | <i>Lepidorhombus boscii</i>       | 152  |
| GALLO DEL NORTE         | <i>Lepidorhombus whiffiagonis</i> | 154  |
| GALLO PLATEADO          | <i>Zenopsis conchifer</i>         | 156  |
| GALUPE O LISA           | <i>Liza aurata</i>                | 158  |
| GOLONDRINA              | <i>Dactylopterus volitans</i>     | 160  |
| HERRERA                 | <i>Lithognathus mormyrus</i>      | 162  |
| JULIA                   | <i>Coris julis</i>                | 164  |
| <b>JURELES</b>          |                                   |      |
| CHICHARRO o JUREL NEGRO | <i>Trachurus picturatus</i>       | 168  |
| JUREL                   | <i>Trachurus trachurus</i>        | 170  |
| JUREL LIMÓN             | <i>Pseudocaranx dentex</i>        | 172  |
| JUREL REAL              | <i>Caranx rhonchus</i>            | 174  |
| JUREL MEDITERRÁNEO      | <i>Trachurus mediterraneus</i>    | 176  |
| LAMPREA                 | <i>Petromyzon marinus</i>         | 178  |
| LAMPUGA                 | <i>Coryphaena hippurus</i>        | 180  |
| LENGUADO EUROPEO        | <i>Solea solea</i>                | 182  |
| LENGUADO de GUINEA      | <i>Synaptura cadenati</i>         | 184  |
| LENGUADO SEIS MONEDAS   | <i>Dicologlossa hexophtalma</i>   | 186  |
| LIMANDA                 | <i>Limanda limanda</i>            | 190  |
| PEZ LIMÓN               | <i>Seriola dumerili</i>           | 192  |
| LISA                    | <i>Chelon labrosus</i>            | 194  |
| LISTADO                 | <i>Katsuwonus pelamis</i>         | 196  |
| LUBINA o RÓBALO         | <i>Dicentrarchus labrax</i>       | 198  |

| NOMBRE COMERCIAL            | NOMBRE CIENTÍFICO                 | PÁG. |
|-----------------------------|-----------------------------------|------|
| LUBINA RAYADA               | <i>Morone saxatilis</i>           | 200  |
| PEZ MANTEQUILLA             | <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> | 202  |
| PEZ MANTEQUILLA o ESCOLAR   | <i>Ruvettus pretiosus</i>         | 204  |
| MARAGOTA                    | <i>Labrus bergylta</i>            | 206  |
| MARUCA AZUL                 | <i>Molva dypterygia</i>           | 208  |
| MEDREGAL                    | <i>Seriola lalandi</i>            | 210  |
| MEDREGAL de GUINEA          | <i>Seriola carpenteri</i>         | 212  |
| MELVA                       | <i>Auxis thazard</i>              | 214  |
| MENDO                       | <i>Glyptocephalus cynoglossus</i> | 216  |
| MERLÁN                      | <i>Merlangius merlangus</i>       | 218  |
| MERLUZA AMERICANA           | <i>Merluccius bilinearis</i>      | 220  |
| MERLUZA AUSTRAL             | <i>Merluccius australis</i>       | 222  |
| MERLUZA EUROPEA             | <i>Merluccius merluccius</i>      | 224  |
| MERLUZA NEGRA o DEL SENEGAL | <i>Merluccius senegalensis</i>    | 226  |
| MERLUZA NEGRA o DE ANGOLA   | <i>Merluccius polli</i>           | 228  |
| <b>MEROS</b>                |                                   |      |
| GITANO                      | <i>Mycteroperca rubra</i>         | 232  |
| CHERNA                      | <i>Polyprion americanus</i>       | 234  |
| CHERNA DE LEY               | <i>Epinephelus aeneus</i>         | 236  |
| CHERNE DENTÓN               | <i>Epinephelus caninus</i>        | 238  |
| FALSO ABADE                 | <i>Epinephelus costae</i>         | 240  |
| MERO                        | <i>Epinephelus marginatus</i>     | 242  |
| MERO CASTAÑO                | <i>Epinephelus goreensis</i>      | 246  |
| MOJARRA                     | <i>Diplodus vulgaris</i>          | 248  |
| MORENA                      | <i>Muraena helena</i>             | 250  |
| MUGIL                       | <i>Mugil cephalus</i>             | 252  |
| OBISPO                      | <i>Pontinus khulii</i>            | 254  |
| OBLADA                      | <i>Oblada melanura</i>            | 256  |
| OCHAVO                      | <i>Capros aper</i>                | 258  |
| PACÚ                        | <i>Piaractus mesopotamicus</i>    | 260  |
| PALOMETA BLANCA             | <i>Trachinotus ovatus</i>         | 262  |



| NOMBRE COMERCIAL       | NOMBRE CIENTÍFICO       | PÁG. |
|------------------------|-------------------------|------|
| PALOMETA               | Brama brama             | 264  |
| PALOMETA ROJA          | Beryx decadactylus      | 266  |
| PALOMETÓN              | Lichia amia             | 268  |
| PÁMPANO                | Stromateus fiatola      | 270  |
| PAPARDA                | Scomberesox saurus      | 272  |
| PARGO                  | Pagrus pagrus           | 274  |
| PARGO DE PUNTOS AZULES | Pagrus caeruleostictus  | 276  |
| PERLÓN o BORRACHO      | Eutrigla gurnardus      | 278  |
| PLATIJA                | Platichthys flesus      | 280  |
| RAPE BLANCO            | Lophius piscatorius     | 282  |
| RAPE NEGRO             | Lophius budegasa        | 284  |
| RASCACIO               | Scorpaena porcus        | 286  |
| <b>RAYAS</b>           |                         |      |
| ÁGUILA MARINA          | Myliobatis aquila       | 290  |
| RAYA BRAMANTE          | Raja alba               | 292  |
| RAYA DE CLAVOS         | Raja clavata            | 294  |
| RAYA SANTIAGUESA       | Leucoraja (Raja) naevus | 296  |
| CHUCHO o PASTINACA     | Dasyatis pastinaca      | 298  |
| RODABALLO              | Psetta maxima           | 300  |
| SALEMA                 | Sarpa salpa             | 302  |
| SALMÓN                 | Salmo salar             | 304  |
| SALMONETE DE FANGO     | Mullus barbatus         | 306  |
| SALMONETE DE ROCA      | Mullus surmuletus       | 308  |
| SAMA DE PLUMA          | Dentex gibbosus         | 312  |
| PEZ DE SAN PEDRO       | Zeus faber              | 314  |
| SARDINA                | Sardina pilchardus      | 316  |
| SARGO                  | Diplodus sargus         | 318  |
| SARGO BREADO           | Diplodus cervinus       | 320  |
| SARGO PICUDO           | Diplodus puntazzo       | 322  |
| SOLDADO                | Microchirus azevia      | 324  |
| SOLLA                  | Pleuronectes platessa   | 326  |

| NOMBRE COMERCIAL           | NOMBRE CIENTÍFICO       | PÁG. |
|----------------------------|-------------------------|------|
| SOLLETA                    | Citharus linguatula     | 328  |
| TAMBOR REAL                | Microchirus ocellatus   | 330  |
| TILAPIA                    | Oreochromis niloticus   | 332  |
| TINTO o PEZ GATO           | Clarias gariepinus      | 334  |
| TROMPETERO                 | Macroramphosuscolopax   | 336  |
| TRUCHA ARCO IRIS           | Oncorhynchus mykiss     | 338  |
| URTA o HURTA               | Pagrus auriga           | 340  |
| VERRUGATO                  | Umbrina cirrosa         | 342  |
| VERRUGATO DE FANGO         | Umbrina canariensis     | 344  |
| VIEJA COLORADA             | Sparisoma cretense      | 346  |
| VÍBORA                     | Trachinus radiatus      | 348  |
| VIUDO O RUFO DERIVANTE     | Hyperglyphe perciformis | 350  |
| <b>TIBURONES</b>           |                         |      |
| MARRAJO                    | Isurus oxyrinchus       | 354  |
| CAELLA o TINTORERA         | Prionace glauca         | 355  |
| CAZÓN                      | Galeorhinus galeus      | 356  |
| ZORRO                      | Alopias vulpinus        | 357  |
| CERDO MARINO               | Oxynotus spp            | 358  |
| MIELGA                     | Squalus acanthias       | 359  |
| MUSOLA                     | Mustelus mustelus       | 360  |
| PINTAROJA                  | Scylorhynchus canicula  | 361  |
| <b>CRUSTÁCEOS</b>          |                         |      |
| BOGAVANTE AMERICANO        | Homarus americanus      | 364  |
| BOGAVANTE EUROPEO          | Homarus gammarus        | 366  |
| BUEY DE MAR                | Cancer pagurus          | 370  |
| CAMARÓN                    | Palaemon serratus       | 372  |
| CAMARÓN BOREAL O NÓRDICO   | Pandalus borealis       | 374  |
| CANGREJO                   | Liocarcinus arcuatus    | 376  |
| CANGREJO REAL              | Calappa granulata       | 378  |
| CANGREJO AZUL              | Callinectes sapidus     | 380  |
| CANGREJO VERDE O ATLÁNTICO | Carcinus maenas         | 382  |



| NOMBRE COMERCIAL               | NOMBRE CIENTÍFICO          | PÁG. |
|--------------------------------|----------------------------|------|
| CARABINERO                     | Plesiopeneaeusedwardsianus | 384  |
| CENTOLLO o CENTOLLA            | Maja squinado              | 386  |
| CIGALA                         | Nephrops norvegicus        | 388  |
| GALERA                         | Squilla mantis             | 390  |
| GAMBA BLANCA o GAMBA DE ALTURA | Parapeneaeus longirostris  | 392  |
| GAMBA ROJA DEL MEDITERRÁNEO    | Aristeus antennatus        | 394  |
| GAMBÓN o LANGOSTINO AUSTRAL    | Pleoticus muelleri         | 396  |
| GAMBÓN DE MOZAMBIQUE           | Haliporoides triarthrus    | 398  |
| LANGOSTA                       | Palinurus elephas          | 400  |
| LANGOSTINO MEDITERRÁNEO        | Penaeus kerathurus         | 402  |
| LANGOSTINO TIGRE               | Penaeus japonicus          | 404  |
| NÉCORA                         | Necora puber               | 406  |
| PERCEBE                        | Pollicipes pollicipes      | 408  |
| <b>MOLUSCOS</b>                |                            |      |
| <b>CEFALÓPODOS</b>             |                            |      |
| CALAMAR EUROPEO                | Loligo vulgaris            | 413  |
| CALAMAR DE LA INDIA            | Loligo duvauceli           | 414  |
| CALAMAR JAPONÉS                | Loligo japonica            | 415  |
| CALAMAR DE CHINA               | Loligo chinensis           | 416  |
| CALAMARÍN MENOR                | Alloteuthis media          | 417  |
| CALAMARÍN PICUDO               | Alloteuthis subulata       | 418  |
| POTA                           | Illex illecebrosus         | 419  |
| POTA ARGENTINA                 | Illex argentinus           | 420  |
| POTÓN DEL PACÍFICO             | Dosidicus gigas            | 421  |
| PULPO                          | Octopus vulgaris           | 422  |
| PULPO BLANCO                   | Eledone cirrhosa           | 423  |
| SEPIA, CHOCO O JIBIJA          | Sepia officinalis          | 424  |
| VOLADOR                        | Todarodes sagittatus       | 425  |
| <b>BIVALVOS</b>                |                            |      |
| ALMEJA BABOSA O CHOCHA         | Venerupis corrugata        | 428  |
| ALMEJA FINA                    | Ruditapes decussatus       | 429  |

| NOMBRE COMERCIAL      | NOMBRE CIENTÍFICO         | PÁG. |
|-----------------------|---------------------------|------|
| ALMEJA JAPONESA       | Ruditapes philippinarum   | 430  |
| ALMEJA DEL PACÍFICO   | Meretrix lyrata           | 431  |
| ALMEJA RUBIA O ROJA   | Venerupis rhomboides      | 432  |
| ALMEJÓN               | Callista chione           | 433  |
| BERBERECHO            | Cerastoderma edule        | 434  |
| CHIRLA                | Chamelea gallina          | 435  |
| COQUINA               | Donax trunculus           | 436  |
| CORRUCO O LANGOSTILLO | Acanthocardia tuberculata | 437  |
| ESCOPIÑA GRABADA      | Venus verrucosa           | 438  |
| LONGUEIRÓN            | Solen marginatus          | 439  |
| MEJILLÓN              | Mytilus galloprovincialis | 440  |
| NAVAJA                | Ensis magnus              | 441  |
| NAVAJA AMERICANA      | Ensis leei (directus)     | 442  |
| OSTRA                 | Ostrea edulis             | 443  |
| OSTRA RIZADA          | Crassostrea gigas         | 444  |
| RELOJ                 | Dosinia exoleta           | 445  |
| VIEIRA                | Pecten maximus            | 446  |
| <b>GASTERÓPODOS</b>   |                           |      |
| BIGARO                | Littorina littorea        | 449  |
| CAÑAÍLLA              | Bolinus brandaris         | 450  |
| CASCO                 | Cassidariae chinophora    | 451  |
| CASCO ACANALADO       | Semicassis granulata      | 452  |
| CASCO TIRRENO         | Cassidaria tyrrhena       | 453  |
| LAPA                  | Patella vulgata           | 454  |
| OREJA DE MAR          | Haliotis tuberculata      | 455  |
| <b>OTROS</b>          |                           |      |
| ERIZO DE MAR          | Paracentrotus lividus     | 458  |
| ORTIGUILLA            | Anemonia sulcata          | 460  |
| PEPINO DE MAR         | Parastichopus tremulus    | 462  |







| **madrid**  
**Esalud** |

