

INDICE			
Caracteristicas Generales de los peces	Pag 2	LLampuga	Pag 46
Pescados Blancos y Azules	Pag 4	Listado	Pag 48
Signos de Frescura del Pescado	Pag 6	Melva	Pag 18
Atun Rojo	Pag 8	Marrajo	Pag 20
Abadejo	Pag 11	Mendo	Pag 25
Anguila	Pag 12	Merluza	Pag 27
Angula	Pag 13	Mero	Pag 28
Alacha	Pag 19	Morena	Pag 34
Aligote	Pag 22	Mojarra	Pag 34
Arenque	Pag 41	Maragota	Pag 47
Bonito del Norte	Pag 8	Merlo	Pag 47
Bonito	Pag 9	Patudo	Pag 9
Bacalao	Pag 11	Palometa	Pag 17
Boqueron	Pag 13	Pez de Espada	Pag 21
Besugo	Pag 22	Pez Limon	Pag 20
Breca	Pag 22	Pescadilla	Pag 27
Baila	Pag 38	Pargo (Bocinegro)	Pag 33
Borriquete	Pag 38	Pez Aguja	Pag 35
Bacoreta	Pag 41	Palometon	Pag 40
Bejel	Pag 42	Pez Araña	Pag 40
Bodion	Pag 43	Pampano	Pag 49
Boga de Mar	Pag 43	Paparda	Pag 49
Brotola	Pag 44	Platija	Pag 50
Caballa	Pag 14	Pintarroja	Pag 50
Cazon	Pag 15	Palometa Roja	Pag 60
Corvina	Pag 21	Pez San Pedro	Pag 54
Cabracho	Pag 23	Pez Cochino	Pag 42
Corvina	Pag 26	Rabil	Pag 10
Chova o Anjova	Pag 61	Raya	Pag 32
Cherna	Pag 28	Rape	Pag 29
Caella	Pag 29	Rodaballo	Pag 30
Chopa	Pag 36	Roncador	Pag 39
Cabrilla	Pag 44	Rascacio	Pag 51
Carbonero	Pag 45	Reyesuelo	Pag 52
Castañuela	Pag 46	Remol	Pag 53
Cachucho	Pag 53	Raspallon	Pag 52
Congrio	Pag 14	Salmon Atlantico	Pag 18
Dorada	Pag 24	Sardina	Pag 19
Denton	Pag 36	Salmonete	Pag 31
Estornino	Pag 14	Sama	Pag 33
Capellan o Fanega	Pag 45	Sargo Comun	Pag 35
Gallineta	Pag 23	Salema	Pag 54
Gallo	Pag 25	Serrano	Pag 55
Garapello	Pag 59	Solla	Pag 55
Herrera	Pag 37	Solleta	Pag 56
urel	Pag 12	Soldado	Pag 56
Jaqueta	Pag 48	Sargo Real	Pag 60
Lucio	Pag 17	Sargo Picudo	Pag 60
Lamprea	Pag 14	Tapaculo	Pag 57
Lenguadina	Pag 25	Tembladera	Pag 57
Lubina o Robalo	Pag 26	Urta	Pag 32
Lenguado	Pag 37	Vieja	Pag 58
Lisa	Pag 38	Verrugato	Pag 59

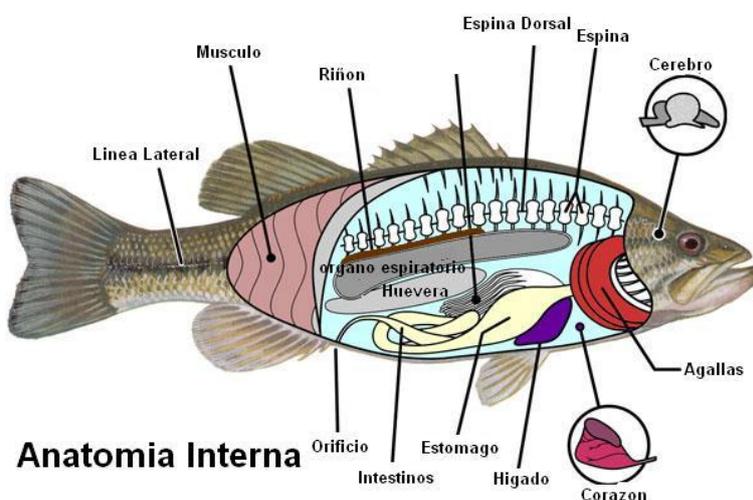


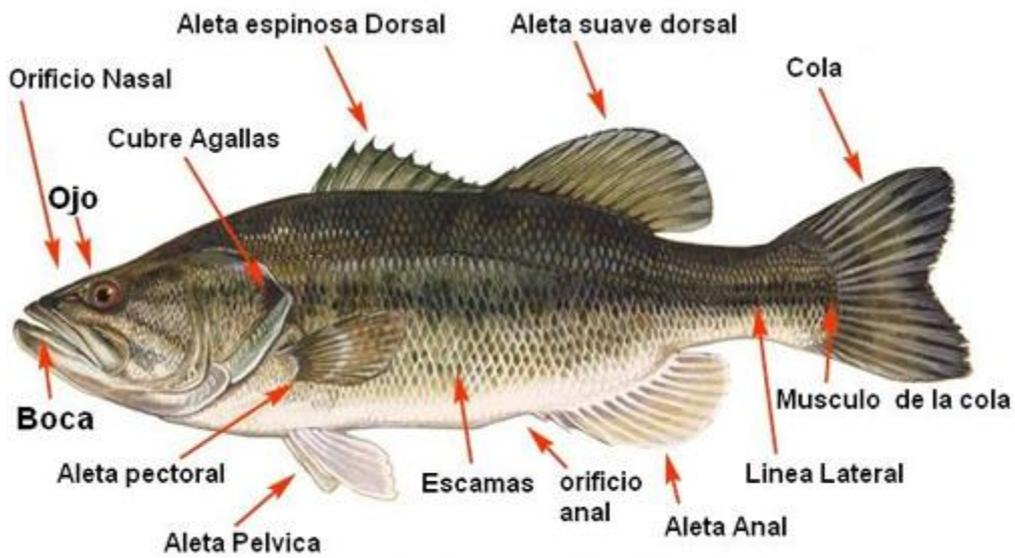
CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS PESCADOS

Lo primero que debes saber es que existen peces óseos y peces cartilagosos

DIFERENCIAS ENTRE PECES ÓSEOS Y CARTILAGINOSOS 	
PECES OSEOS	PECES CARTILAGINOSOS
Esqueleto óseo	Esqueleto cartilaginoso
Con vejiga natatoria	Sin vejiga natatoria
Aleta caudal por lo general de lóbulos iguales	Aleta caudal de lóbulos distintos
Escamas de tipo cicloides o ctenoides	Cuerpo cubierto de pequeñas escamas placoides (dentadas) que nunca se superponen
Cuatro pares de branquias	Cinco a seis pares de aberturas branquiales
Con opérculo branquial	Sin opérculo branquial
En la mayoría de los casos son ovíparos y presentan fecundación externa	El tipo de desarrollo varía en las distintas especies, pudiendo ser ovíparos, ovovivíparos, y vivíparos

ASPECTO INTERNO/EXTERNO DE UN PEZ OSEO

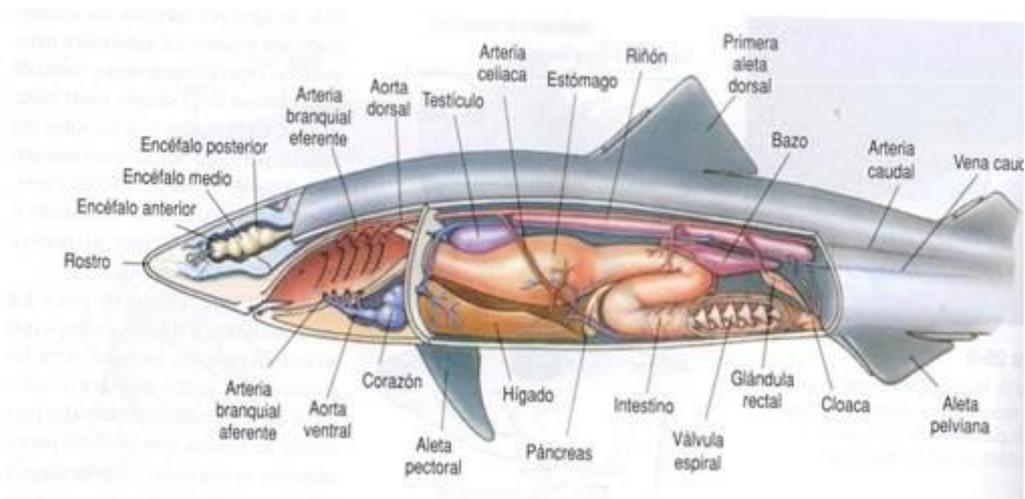




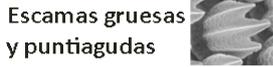
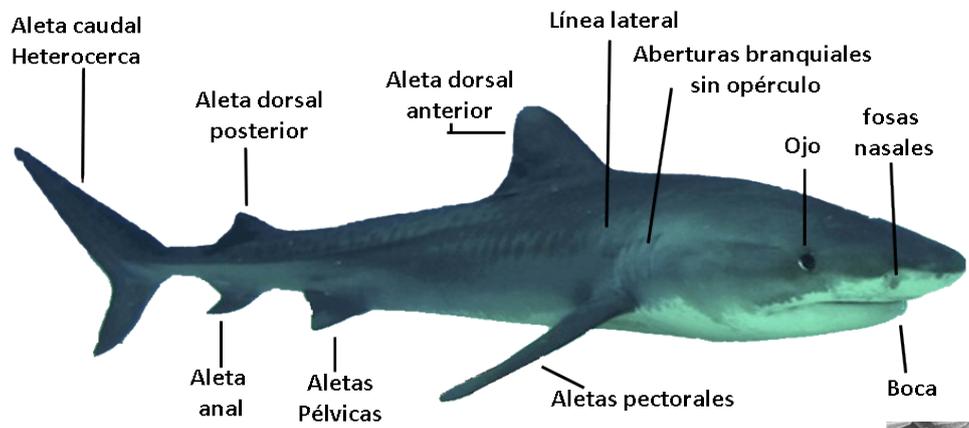
Anatomia Externa

ASPECTO INTERNO/EXTERNO DE UN PEZ CARTILAGINOSO

ANATOMIA INTERNA



ANATOMIA EXTERNA



Peces cartilaginosos, Tiburón

EL PESCADO BLANCO Y AZULES

CLASIFICACION

En este apartado se han clasificado los pescados en función de su contenido graso, pudiendo así distinguir :

► **Pescados magros o blancos**, con un contenido graso inferior al 3%. El pescado blanco es una fuente de proteínas nobles de importancia equivalente a las del pescado azul, pero su contenido en grasa es mucho menor , ya que no llega al **2%**.

Se trata, pues, de un pescado magro, rico en proteínas y en vitaminas del grupo B.

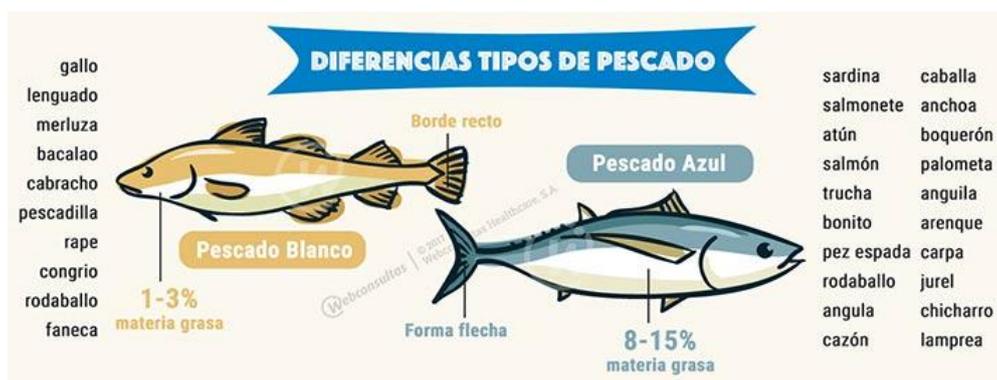
La razón de necesitar una cantidad de grasa menor se encuentra en su modo de vida, por lo general son más sedentarios que los pescados azules y no tienen necesidad de realizar grandes desplazamientos para conseguir el alimento.

Viven en las zonas más profundas de los océanos, donde no les es difícil conseguir alimento y **acumulan la grasa en el hígado**, por eso tienen menos masa lípida en la zona muscular, que es lo que normalmente nos comemos.

► Pescados semigrasos, en general no existen pescados semigrasos como tales, si no que dependiendo de la época del año un pescado azul o blanco se convierte en semigraso, porque reduce el contenido en grasa de su cuerpo con un contenido entre el **3 y 5%** en función de la estación, la alimentación o el tamaño/edad del pescado.

► **Pescados grasos o azules**, con un contenido superior al **5%**. El pescado azul realiza migraciones, estos viajes le obligan a **acumular grasa no sólo en el hígado, también en sus músculos**, por lo que tiene entre un 5 y un 10% de grasa en el cuerpo, esto afecta sobre la coloración externa del pescado y le otorga una tonalidad azulada.

Este tipo de pescado ha sido protagonista durante las últimas décadas de múltiples especulaciones. En los años 70, el pescado azul era malo para los que querían engordar o tenían el colesterol alto, debido a que su alto contenido en grasa lo hacía desaconsejable, según el criterio de entonces. Además, el hecho de ser un pescado barato no contribuyó a aumentar su fama. Más tarde se produjo el boom de los omega 3 y el pescado azul se convirtió en una opción muy recomendable, especialmente para quienes quieren cuidar de su corazón. Pero algunos de los pescados azules más consumidos también se han granjeado un enemigo, el mercurio, el metal tóxico que se acumula en los los pescados más grandes y que hace que muchos los eliminen de su dieta.



COMO DIFERENCIA UN PESCADO AZUL DEL BLANCO

La distinción de pescados entre pescados blancos y pescados azules viene determinada por la cantidad de grasa que tiene su carne.

Es un criterio que no se ve a simple vista. Tampoco el color nos da pistas, porque el rape más oscuro, el rape negro es, un pescado blanco.

¿Cómo distinguirlos?. Hay una característica en sus aletas caudales que nos permite diferenciarlos.

Los pescados azules tienen una cola en forma de flecha, en los pescados blancos la aleta caudal es recta o en forma de abanico:



Pescado Azul

Pescado Blanco

Pescado Blanco



Pescado Azul

SIGNOS DE FRESCURA DEL PESCADO

A continuación os vamos a indicar seis puntos para determinar el grado de frescura del escado y que podéis inspeccionar fácilmente en la pescadería antes de comprarlo.

1- Ojos

En todos los pescados frescos los ojos se presentan salientes, con una **córnea transparente** y una **pupila negra y brillante**. Este estado suele durar unas 24 horas, a partir de entonces la córnea se vuelve poco a poco opalescente y la pupila va perdiendo su color negro azabache. A partir del tercer, cuarto día los ojos adquieren un tono gris sucio y una acusada opacidad. Los ojos hundidos en su cavidad orbitaria, opacos o sin transparencia, indican que ese pescado a dejado de ser fresco.

2- Brillo.

La mayoría de los pescados tienen un brillo metálico, con colores que recuerdan al arco iris. A medida que pasa el tiempo, el animal acuático pierde frescura, desapareciendo el brillo natural hasta parecer una coloración más bien opaca, teniendo esto, una relación total con la pérdida de frescura.

3- Piel, escamas, branquias.

Siempre que observemos o podamos tocar el pescado y nos demos cuenta de que tanto la piel, las escamas o las branquias se desprenden fácilmente del resto del animal, sabremos que son unos signos que indican que el pescado ya no es fresco. Además, las branquias deben ser rojas y brillantes.

4- Rigidez

Otro indicador de frescura es que el pescado debe ser rígido, por lo que no debe parecer que es una carne fofa o elástica.

Esta rigidez se debe a que al ser un animal muerto, su musculatura sufre el proceso de rigor mortis, por lo que hay que diferenciarlo de la rigidez que puede ocasionar la congelación de este alimento.

5- Olor.

Por lo general, cuando el pescado es fresco debe ofrecer un olor a agua de mar o a agua dulce, según su procedencia.

En el caso que desprenda un olor amoniacal, nos estará indicando que no es fresco y que se está iniciando el proceso de descomposición.

En todo caso, los peces cartilagosos como la raya, suelen desprender tanto en la zona bocal como anal, un ligero olor a amoníaco. Este olor es normal y sinónimo de frescura. Pero en el caso que su carne huela así, ya podemos dar por hecho, de que ese pescado ya ha dejado de ser fresco.

6- Abdomen y ano.

Cuando observemos que el abdomen de un pescado parezca estar hinchado, hundido o roto, nos indicará que ha perdido la mayor parte de su frescura. Cosa que también pasaría cuando el ano de este animal, no está cerrado y hay prolapso. El prolapso anal es una condición en la cual la parte posterior del intestino distal sobresale a través del ano.



SIGNOS DE FRESCURA: Pescado blanco

Con el paso de los días, los **ojos** pierden el relieve convexo y disminuye el brillo y la transparencia



A los pocos días las **branquias** o **agallas** cambian de color rojo vivo a rosáceo-marrón, pierden consistencia y aumenta la mucosidad



19

SIGNOS DE FRESCURA: Pescado azul

Con el paso de los días los **ojos** pierden el relieve convexo y disminuye el brillo y la transparencia



Al cabo de los días las **branquias** o **agallas** cambian de color rojo vivo a marrón, pierden consistencia y aumenta la mucosidad



ATÚN (ATÚN ROJO O DE ALETA AZUL)

(Thunnus thynnus)

Características

Es el más grande de todos los túnidos. Zona superior de color azul oscuro.

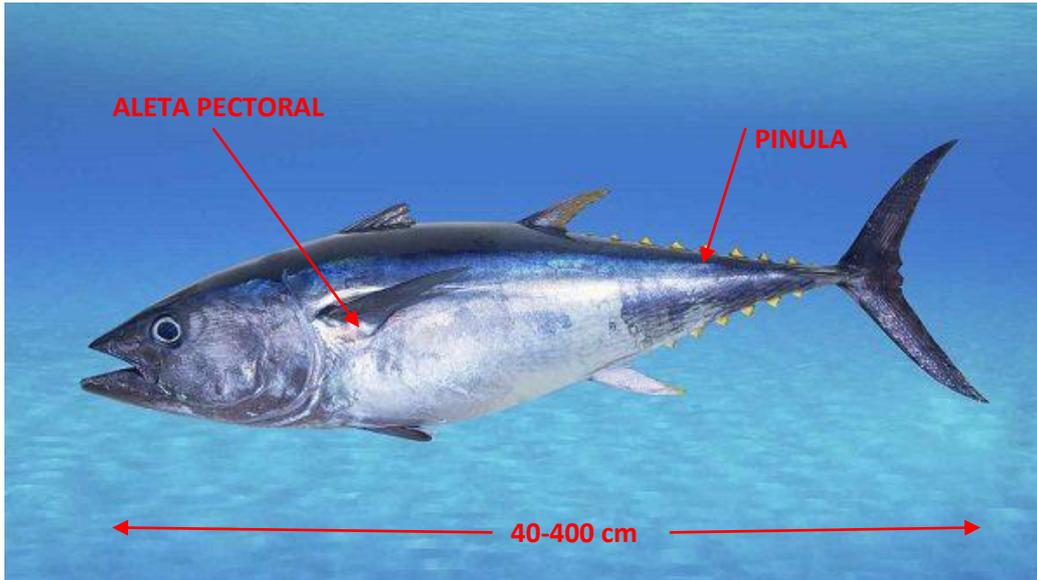
Tiene un gran valor económico, puesto que su carne, de color rojizo y bastante grasa, es muy apreciada.

Debido a la sobrepesca es una especie amenazada.

Talla mínima

Atlántico Noreste, Mediterráneo y Atlántico Centro Este: 115 cm. (30 Kg)

Pescado Azul



BONITO DEL NORTE (Atún blanco o Albacora)

(Thunnus thynnus)

Características

De mucho menor tamaño y aspecto fusiforme.

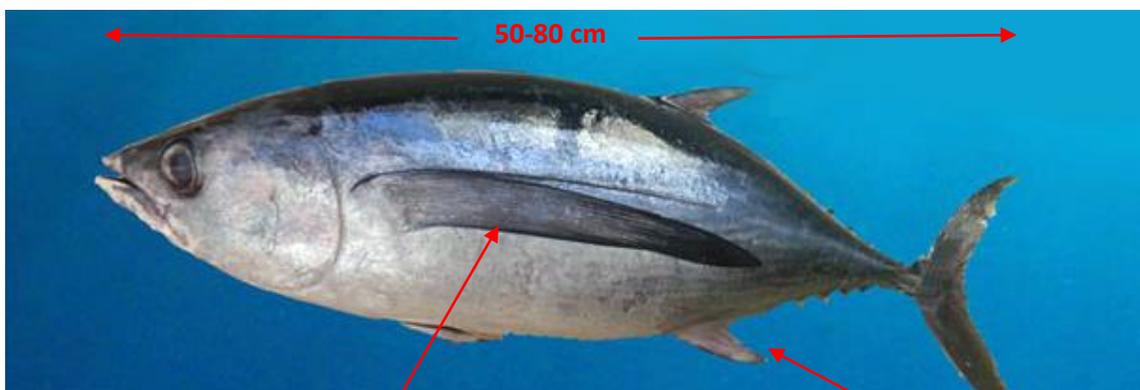
El color de la espalda es azul oscuro metálico, mientras que los costados y el vientre son blanquecinos.

Talla mínima:

40 cm. (40 KG)

Pescado Azul

En conserva se denomina Atún Blanco o bonito del Norte



ALETA PECTORAL MUY GRANDE (Llega hasta la aleta Anal)

BONITO
(Sarda Sarda)

Características

Es un pequeño túnido con cuerpo relativamente estrecho y boca grande, que alcanza el borde posterior del ojo.

La parte inferior de los lados y del vientre son de color plateado.

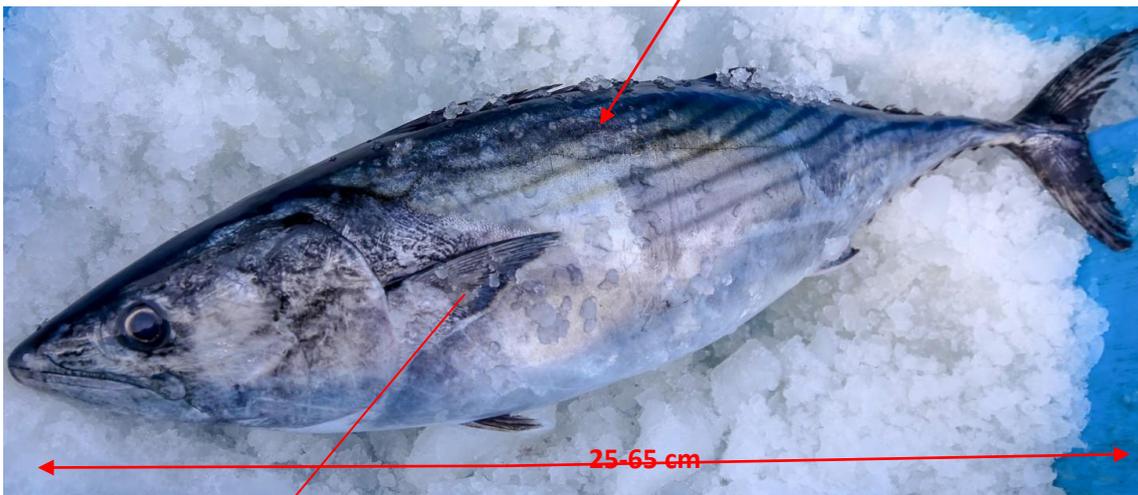
Talla mínima

40 cm

Pescado Azul

En conserva se denomina Bonito Sarda

De cinco a once rayas oblicuas



Aleta pectoral muy corta

PATUDO (Patudo del Atlántico o Atún de ojogrande)
(*Thunnus obesus*)

Características

El cuerpo es más redondo que los demás túnidos.

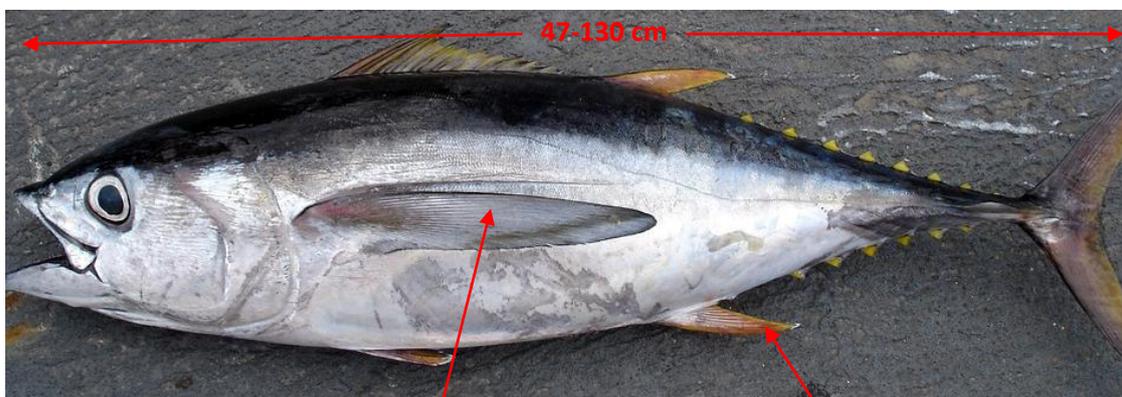
El dorso es azul oscuro y los costados de color pardo o violáceo.

Talla mínima

3,2 Kg

Pecado Azul

En conserva se denomina Atún o Atún claro



Aleta pectoral larga (No llega a la aleta anal)

ATUN DE ALETA AMARILLA O RABIL

(Thunnus Albacare)

Características

El atún de aleta amarilla se ha convertido en un eficaz sustituto del atún de aleta azul, contribuyendo al fraude del atun rojo. Igual que el patudo.

Ambos se venden por atun rojo cuando en realidad no lo son

Es un pez epipelágico que habita en los 100 primeros metros de la columna de agua. Su tamaño puede llegar a los 239 cm de longitud y 200 kg de peso.

Tanto la cabeza como sus ojos son pequeños, y la segunda aleta dorsal y la anal son las más largas de todos los atunes.

Sus aletas pectorales suelen sobrepasar el nacimiento de la segunda aleta dorsal, pero no van más allá del final de su base.

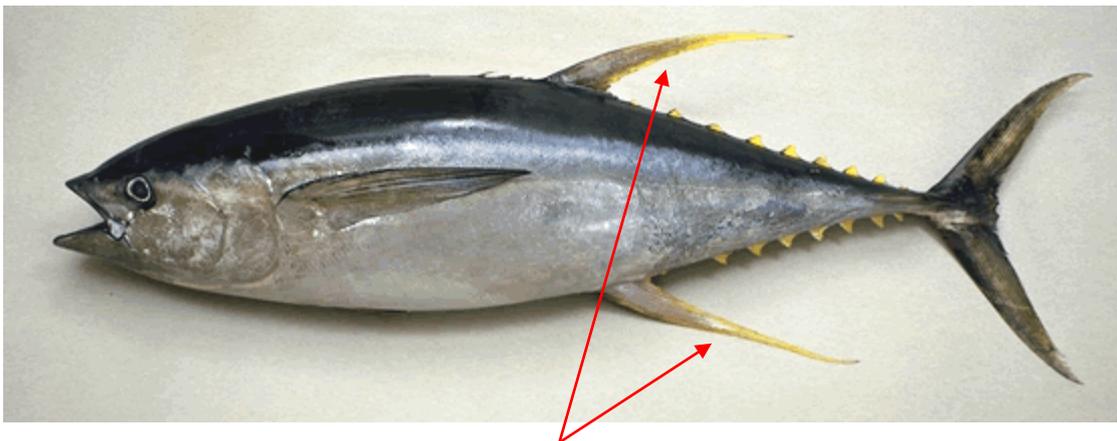
En la zona dorsal posee bandas laterales de color azul y amarillo. En la zona inferior y ventral es de color plata, presentando cadenas de rayas verticales alternadas con puntos. La segunda aleta dorsal y la anal son de color amarillo. Las pínnulas son amarillo limón con los bordes negros. Estos toques amarillos le dan nombre a la especie.

Pescado Azul

Pueden llegar a los 2 metros de longitud

Talla Minima

3,2 Kg



Aletas Amarillas



BACALAO

(Gardus morhua)

Características

Color verdoso a gris pálido.

Talla mínima

Atlántico Noreste: 30 cm.

Báltico: 38 cm.

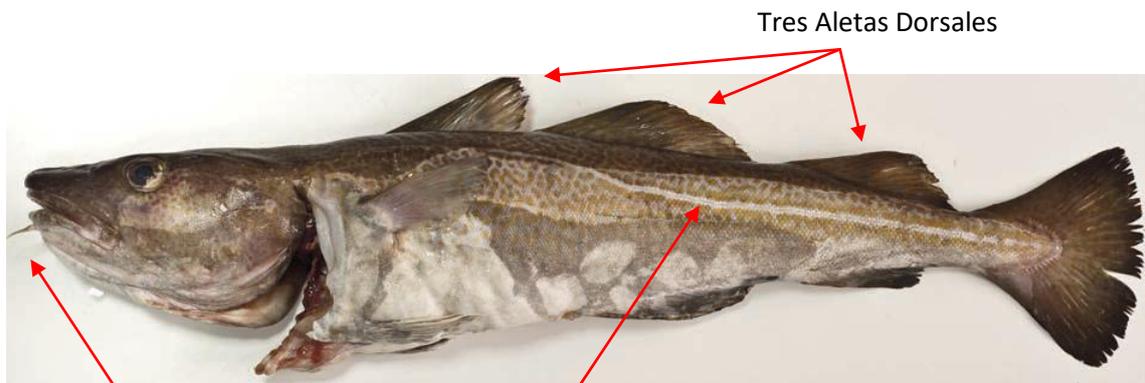
Comercialización

Fresco, congelado y seco-salado. Esta última en forma de “bacaladas”, “lomos, trozos o tacos”, “migas”, etc., en es tecaso de difícil diferenciación con otros pescados.

Pescado Azul (Bacalo seco)

Pescado Blanco (Bacalo fresco)

Tamaño medio entre 35 cm – 2m



Linea lateral clara con inflexion



Bacaladilla

Especies semejantes

Tres aletas dorsales

Tamaño medio entre 60-80 cm

ABADEJO (*Pollachius pollachius*)



JUREL

(Trachurus trachurus)

Características

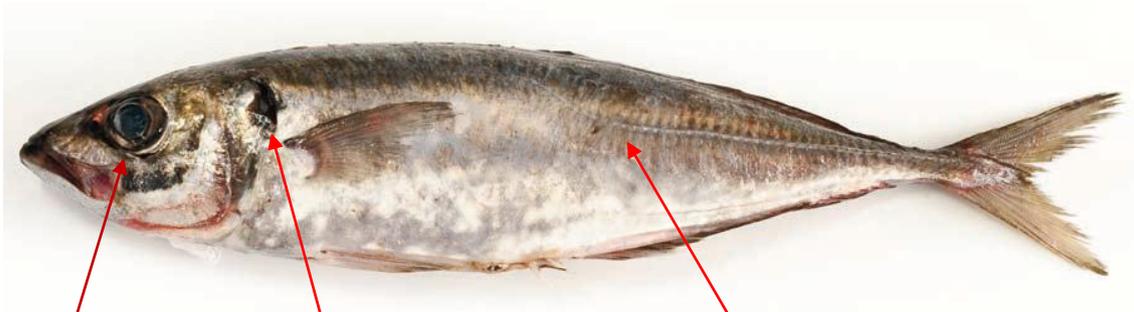
Color de la parte superior del cuerpo y cabeza grisáceo oscuro a negro, laterales verde azulados y plateados.

Talla mínima

Atlántico Noreste, Mediterráneo y Atlántico Centro Este: 15 cm.

Pescado Azul

Tamaño medio entre 30-60 cm



Ojos grandes con párpado adiposo desarrollado

Pequeña mancha negra sobre el borde del opérculo



Marcada línea lateral, curvada por encima de la aleta pectoral y cubierta por grandes y gruesas escamas óseas o “escudetes”

ANGUILA

(Anguilla anguilla)

CARACTERISTICAS

Tiene forma de serpiente.

Su piel está recubierta de una secreción mucosa que le hace ser muy escurridiza y no tiene escamas.

La aleta dorsal y caudal están unidas en una sola siendo redondeada en la parte de la cola. No tiene aletas ventrales ni caudales. Tras la cabeza tienen dos aletas pectorales muy reducidas.

El dorso es pardo verdoso, tirando a gris o casi negro. Su vientre es blanco.

Talla mínima

Cantábrico, NW y Golfo de Cádiz 50 cm, Mediterraneo 30 cm (esta protegida)

Pescado Azul

Tamaño medio entre 40-90 cm



ANGULA

(*Anguilla anguilla*)

Características

Es el nombre que recibe el alevín del pez anguila, único alevín permitido por las leyes de pesca. Cuando se encuentra en los mercados de pescado suele tener 1 g de peso, mide algo menos de 8 cm de longitud. Las **angulas** comercializadas suelen estar cocidas, en caso de estar vivas son transparentes y miden alrededor de cinco centímetros de longitud.

Cambian de color, tienen el lomo de color pardo, y al pasar el tiempo vira a verde con el abdomen amarillento y finalmente a plateado.

Posee aletas dorsal y anal que comienzan en las inmediaciones de la cabeza y llegan hasta la aleta caudal, a menudo inexistente. Su sucedáneo es la GULA elaborado con surimi a base de Abadejo procedente de Alaska,

Pescado Azul

Talla media 7 cm



BOQUERÓN, ANCHOA O BOCARTE

(*Engraulis encrasicolus*)

Características

El cuerpo es ahusado y redondo.

La aleta caudal es bifurcada y posee una única aleta dorsal.

La boca es grande y la comisura se ubica detrás de los ojos.

Las escamas son de color azul verdoso.

Su color es pateado en el vientre y con una banda oscura en el flanco.

En términos generales en la zona norte y centro de la península a este tipo de pescado se le denomina Anchoa o Bocarte, mientras que en el sur es más común denominarlo Boquerón, aunque también está extendido el término Anchoa al producto elaborado con este pescado después de su salado, convirtiéndolo en salazón.

Talla Mínima

Mediterráneo 9 cm, Cantábrico, NW y Golfo de Cádiz 12 cm

Pescado Azul



Tamaño medio entre 15- 20 cm

CABALLA

(Scomber scombrus)

Característica

Cuerpo alargado y morro puntiagudo.

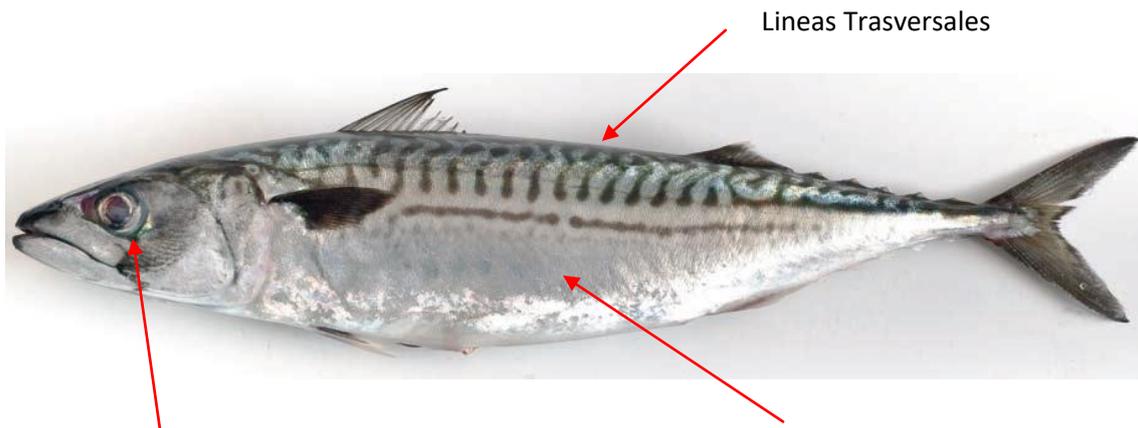
Piel lisa y brillante de color azul-verdoso.

Talla mínima

Atlántico Noreste, Mediterráneo y Atlántico Centro Este: 20 cm.

Pescado Azul

Tamaño medio entre 18-50 cm



Ojos mas pequeños que el estornino

Ventre plateado sin manchas oscuras.

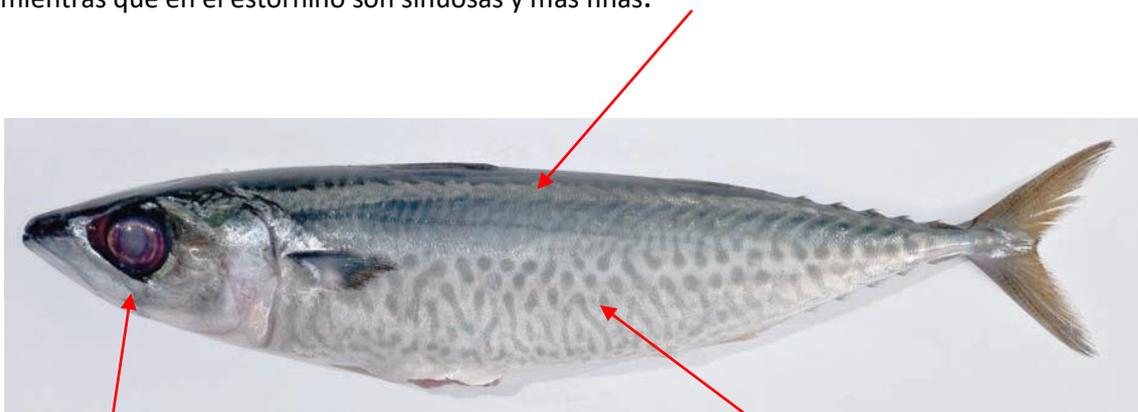
Especies semejantes

ESTORNINO o CABALLA DEL SUR (*Scomber japonicus*)

PESCADO AZUL

Propiedades

En la caballa el LOMO está formado por dibujos de líneas muy marcadas casi paralelas, mientras que en el estornino son sinuosas y más finas.



Ojos mayores que la caballa

Puntos oscuros en el vientre

Talla mínima

18 cm

Tamaño medio entre 15 y 30 cm

CAZÓN

Galeorhinus galeus

Características

También llamado Caella, Bienmesabe, Tiburón vitamínico o Trompa de cristal

Tiene el cuerpo moderadamente alargado, unos 2 m de longitud máxima y una media de entre 20 y 80 cm. El dorso es de color gris oscuro, a veces tirando a marrón, tono que se va aclarando hacia el vientre, donde alcanza el tono más claro de todo el cuerpo. El morro es muy alargado, en la nariz presenta pequeños pliegos nasales, y los ojos son ovalados dispuestos uno a cada lado de la cabeza. En el cuerpo se disponen cinco aberturas branquiales, las dos últimas encima de las aletas pectorales. Posee dos aletas dorsales, la primera está situada entre las bases de las pectorales y de las pelvianas y es de mayor tamaño que la segunda. La aleta caudal, la cola, tiene un lóbulo inferior bastante grande.

El **cazón** es una especie de escualo o tiburón. *"A los pequeños peces de esta especie llaman le llaman piques."*

Talla mínima

40 cms

Pescado Azul

Talla media entre 20-80 cm



LAMPREA

(PETROMYZON MARINUS)

Características

Su cuerpo es anguiliforme. La piel de este pescado es lisa y no posee escamas.

Su boca posee unos dientes pequeños y córneos, en forma de ventosa. Sus ojos son pequeños.

Tienen una hilera de siete aberturas a cada lado de su cuerpo a través de las que respiran.

Su coloración es variable, aunque lo más frecuente es que presente un dorso amarillento o pardo verdoso con manchas claras y oscuras. Su zona ventral es de color claro.

Talla Mínima

Su talla mínima no está establecida, aunque de manera habitual se fija en 20 cm.

Pescado Azul

Talla media entre 80-100 cm



Ventosa

CONGRIO
(*Conger conger*)

Propiedades

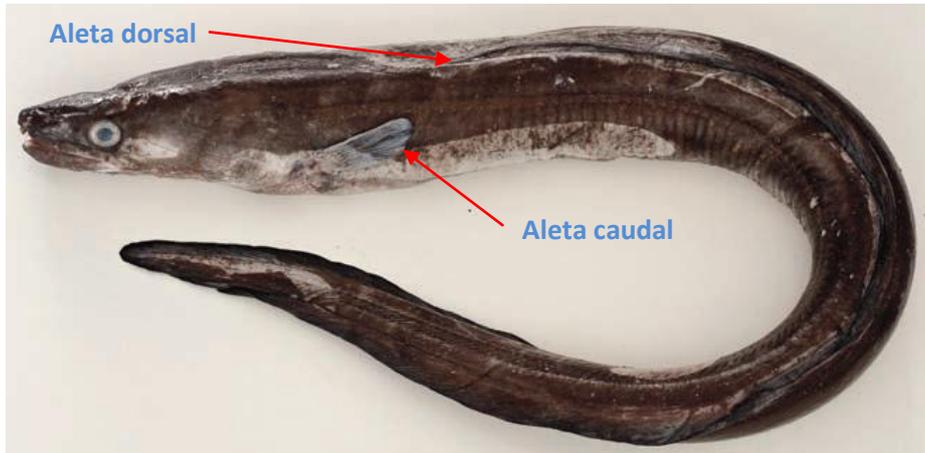
Cuerpo alargado ligeramente cilíndrico.

Talla mínima

Atlántico Noroeste: 58 cm.

Pescado Azul

Tamaño entre 90 y 180 cms



Morro prominente con un pliegue muy ancho en el labio superior; comisura bucal hasta la mitad posterior del ojo



La aleta dorsal nace cerca de la aleta pectoral

Especies semejantes **ANGUILA (*Anguilla anguilla*)**



La aleta dorsal nace lejos de la aleta pectoral

LUCIO

(Esox lucius)

Propiedades

Cuerpo largo, de forma casi cilíndrica. La cabeza, relativamente larga, tiene una boca con forma de pico de pato que se abre hacia arriba. La aleta dorsal, de tamaño relativamente largo, se extiende hacia atrás.

La coloración del lucio viene en función del hábitat dónde se desarrolla y a la temperatura y factores externos. Esta coloración fluctúa entre el pardusco y el verdoso.

Sombreado del amarillo al blanco a lo largo del vientre. El flanco está marcado con manchas cortas y ligeras en forma de barra y algunas manchas oscuras en las aletas.

Talla mínima

40 cm

Pescado Azul

← Entre 50 cm -1m →



PALOMETA o JAPUTA

(Brama brama)

Características

Color gris oscuro plateado con el cuerpo ovalado y comprimido lateralmente.

Aletas laterales desarrolladas que recuerdan las alas de la paloma.

Cabeza también muy comprimida, con perfil dorsal convexo.

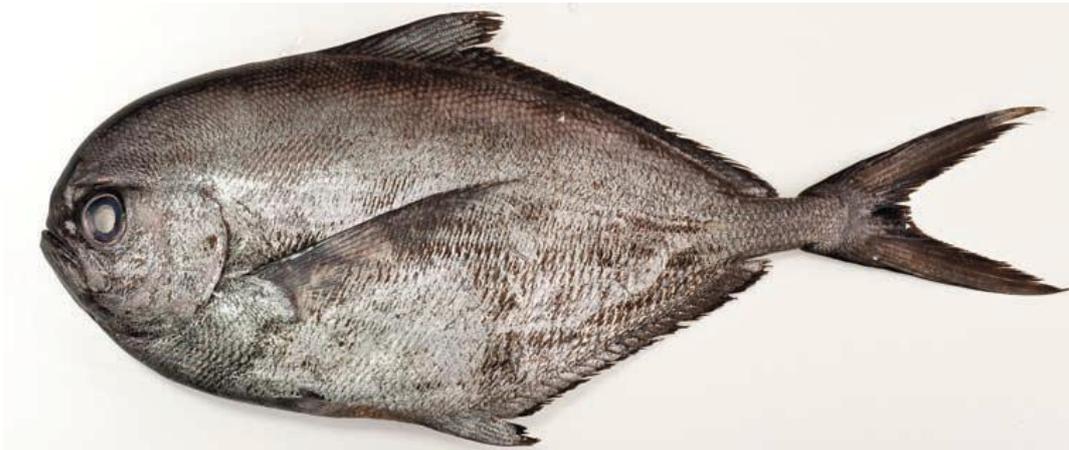
Talla mínima

Atlántico Noreste, Mediterráneo y

Atlántico Centro Este: 16 cm.

Pescado Semigraso

← Entre 30-40 cm →



MELVA

(Auxis thazard thazard)

Propiedades

La melva es un pescado de cuerpo robusto, alargado, y redondeado, con el hocico corto. Su piel es muy dura y fuerte, con muy pocas escamas. Su dorso es de color azulado, con los flancos y vientre plateados. Puede alcanzar los 50 cm. y un peso de 1,5 kg. Cuando no alcanza los 600 g se denomina **canutera**.

Talla minima

30 cms

Pescado Azul

Talla media 40 cm



SALMON O SALMON ATLANTICO

(Salmon salar)

Propiedades

Cuerpo alargado, algo comprimido en los costados, de gran musculatura.

Color plateado, de verde azulado a parduzco con manchas oscuras por encima de la línea lateral

Talla minima

Acuicultura: sin talla mínima.

Atlántico Noreste: 50 cm.

Báltico: 60 cm.

Pescado Azul

Talla media entre 60-110 cm



SARDINA

(Sardina pilchardus)

Propiedades

Cuerpo alargado, ovalado. Mandíbulas iguales de longitud. El origen de la aleta dorsal nace un poco por delante de la mitad del cuerpo y la anal muy por detrás de la dorsal, siendo los 2 últimos rayos sensiblemente más largos que los otros. El color de la espalda es verde aceitunado, los costados plateados y el vientre más claro. En los lomos hay una serie de manchitas oscuras en línea.

Talla mínima

Atlántico Noreste, Mediterráneo y Báltico: 11 cm.

Pescado Azul

Talla media entre 15-20 cm

Franja de color azul grisácea con pequeñas manchas negras



Mandíbulas iguales en longitud

Especies semejantes ALACHA (*Sardinella aurita*)

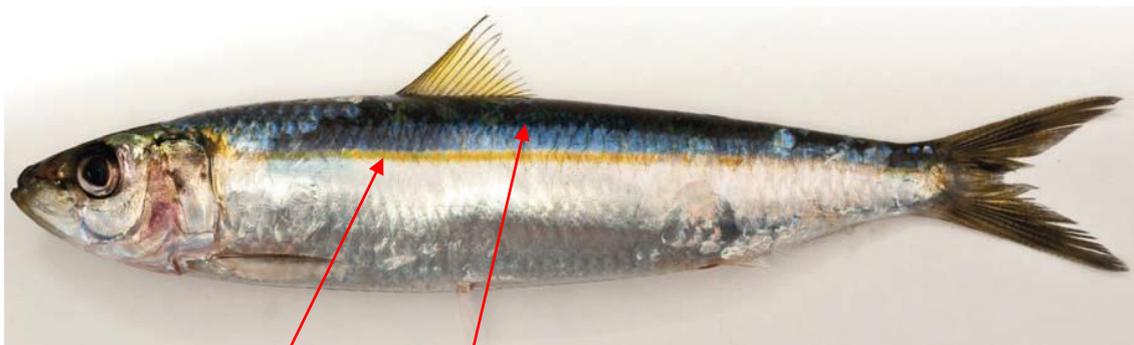
Cara dorsal azul metálico, flancos dorados y vientre blanquecino

Talla mínima

Cantábrico y noroeste, Golfo de Cádiz, Mediterráneo y Canarias: 11 cm.

Pescado Azul

Talla media entre 15-25 cm



Franja de color azul grisácea sin manchas negras

Línea amarillenta a lo largo del cuerpo

PEZ LIMÓN O SERVIA

(Seriola dumerili)

Características

Su coloración en el dorso es azul verdosa.

En cuanto a su color, tiene la parte dorsal azulada y la ventral mezclada entre colores blanco y plateado. Casi la mayoría de ellos tienen una línea de color amarillo de forma horizontal que cubre los flancos, de ahí que se le llame pez limón

Los jóvenes tienen bandas verticales oscuras.

La cola, como en todos los peces de esta familia presenta forma de uve.

Talla mínima

Cantábrico, NW y Golfo de Cádiz 45 cm

Pescado Azul

Talla media entre 25-200 cm



MARRAJO

(Isurus oxyrinchus)

Propiedades

El marrajo es un tiburón de gran tamaño, que posee un cuerpo fuerte y macizo que le proporciona movimientos más hidrodinámicos.

La parte frontal del cuerpo de un marrajo común es cónica y puntiaguda. Por esta razón, la boca es grande pero estrecha, con dientes en forma de 'U' o de herradura.

Los ojos del marrajo son de tamaño mediano, completamente redondos y de color negro. Esta característica les da un aspecto único, pues el negro de sus ojos contrasta con el color azul de sus pieles.

En general, un marrajo es de color blanco en el vientre, azul claro en los costados y azul oscuro en el dorso.

Talla Mínima

100 cm

Pescado Azul

Es mucho mayor que el cazon. El cazon no suele medir más de 2 metros

Talla Media 200- 380 cm



CORVINA

(Argyrosomus regius)

Características

Su cuerpo posee la parte superior alta y fuerte.

La boca llega hasta la altura de los ojos. Interiormente es amarillenta y con dientes pequeños, puntiagudos y en varias líneas.

De sus dos aletas dorsales, la posterior es el doble de grande que la anterior, ambas son de color rojo parduzco con los bordes más oscuros.

Su color es azul grisáceo, oscuro en la parte superior y de color plateado en la inferior.

Talla minima

30 cm

Pescado blanco

Talla media entre 30 cm -2 m



PEZ DE ESPADA O EMPERADOR

(Argyrosomus regius)

Características

Pez de gran tamaño con la mandíbula superior muy larga terminada en forma de “espada”.

Dorso azul oscuro, casi negro, flancos más claros con reflejos en bronce y vientre plateado.

La aleta dorsal es de gran tamaño y no poseen aletas pélvicas.

Tiene una longitud que puede llegar a superar los 4 metros y más de 500 kg de peso, aunque lo normal son ejemplares de 2 a 3 metros y 120 kg

Talla Minima

Atlántico Noreste: 125 cm.

Pescado Semigraso

Talla media entre 2-3 m



BESUGO

(Pagellus bogaraveo)

Características

Color gris rojizo.

Cabeza pequeña y ojos muy grandes y saltones.

Talla Mínima

Atlántico Noreste: 25 cm.

Mediterráneo: 33 cm.

Pescado Blanco Semigraso e incluso en invierno se convierte en pescado azul por su contenido en grasa.

Talla media entre 25- 65 cm



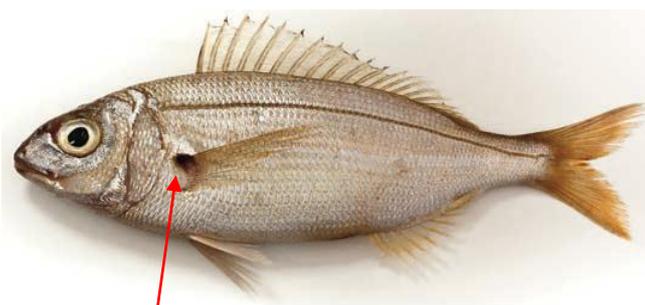
Una mancha negra(besugo de la pinta) a cada lado del lomo por encima de la aleta pectoral, pudiendo no presentarla los animales más jóvenes (panchos)

ESPECIES SEMEJANTES

ALIGOTE

(Pagellus acarne)

Pescado Blanco semigraso



Color gris pardo claro

Mancha oscura al principio de la aleta pectoral

Azulado

Talla mínima: 17 cm

Pescado blanco, semigraso

e incluso en invierno se convierte en pescado azul por su contenido en grasa.

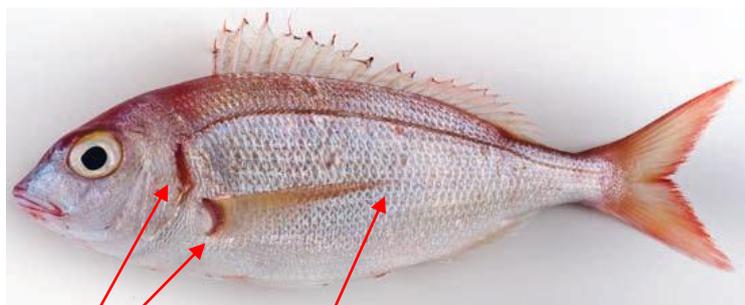
Talla media entre 20-25 cm

La talla máxima que alcanza este pez es de 35 cm

BRECA

(Pagellus erythrinus)

Pescado Blanco



Aletas puntiagudas Color rosáceo

Manchas rojizas en agallas y base de aletas pectorales

Talla mínima 15 cm

Pescado Blanco

Talla media entre 10-25 cm

CABRACHO

(*Scorpaena scrofa*)

Características

Color predominantemente rojizo

Talla mínima

Atlántico 15 cm

Pescado Blanco

Talla media entre 35-50 cm



Apendice en la cabeza



Interior de la boca blanquesino

ESPECIES SEMEJANTES

GALLINETA (*Helicolenus dactylopterus*)

Talla Mínima

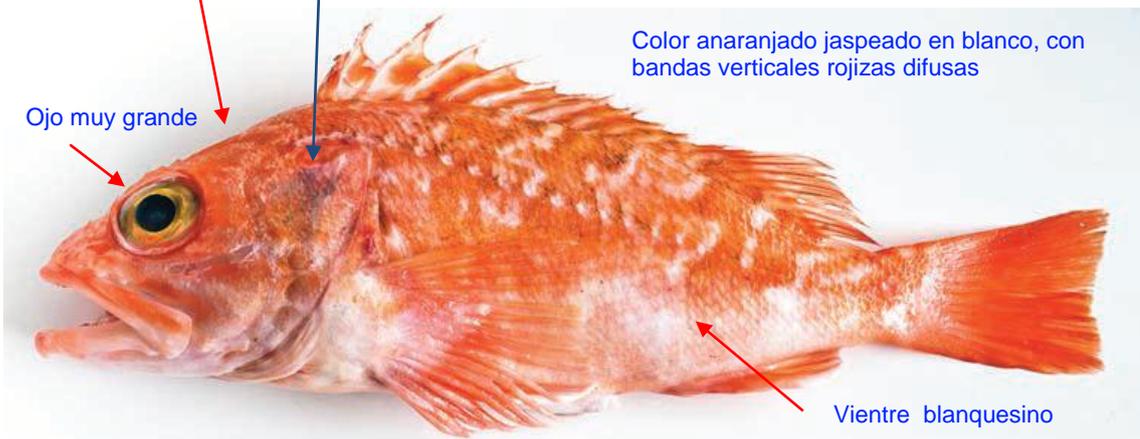
25 cm **Pescado semigraso**

Talla media entre 35-50 cm

Mancha negruzca en el opérculo
Carece de apéndice

Ojo muy grande

Color anaranjado jaspeado en blanco, con
bandas verticales rojizas difusas



Ventre blanquesino

DORADA

(Sparus aurata)

Características

Características

Cuerpo ovalado y comprimido lateralmente.

El color del dorso es verde azulado, el vientre plateado y con los flancos amarillos grisáceos.

Perfil de la cabeza convexo, con ojos pequeños, labios gruesos y boca baja.

Tiene una sola aleta dorsal y las pectorales son largas y acabadas en punta. La aleta caudal tiene una banda negra.

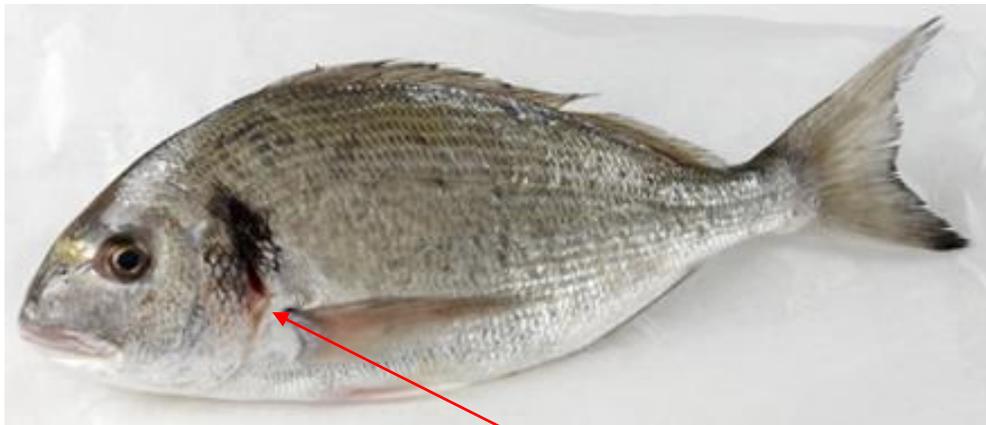
Talla mínima.

Acuicultura: sin talla mínima.

Atlántico Noreste y Atlántico Centro Este: 19 cm. Mediterráneo: 20 cm.

Pescado Blanco o Semigraso

Talla Media entre 40-50 cm. Pueden alcanzar hasta 70 cm



Mancha negra con fondo rojizo al comienzo de la línea lateral

Franja dorada entre los dos ojos, de ahí su nombre, rodeada por dos zonas oscuras

Es un pez mayoritariamente diurno, de costumbres impredecibles, que se encuentra más activo los días de buen tiempo. Además está dotado de una gran inteligencia.

Es una especie "Hermafrodita" hermafrodita protándrica; es decir, son machos al nacer hasta que alcanzan aproximadamente los dos años, y a partir de los tres años se convierten en hembras maduras. Algunos individuos actúan como machos toda su vida. Aparte de la edad influye el tamaño, aunque ambos normalmente van ligados. A partir de los 600 gr suele cambiar el sexo de los machos hacia hembras.

GALLO

(*Lepidorhombus spp.*)

Características

Pez plano que “mira hacia el lado izquierdo”. Boca grande y oblicua. Color gris rosado translúcido. Ojos situados en la parte izquierda

Talla Mínima

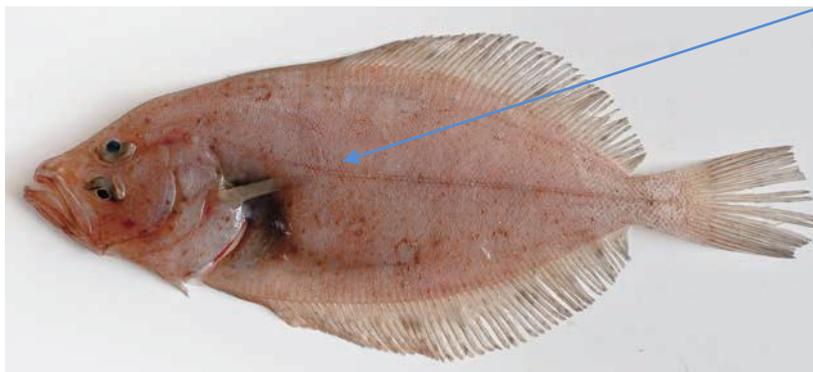
Atlántico Noreste y Atlántico Centro Este: 20 cm.

Mediterráneo y Báltico: 15 cm.

Pescado Blanco

Talla media entre 20 a 50 cm, pudiendo alcanzar los 60 cm

Linea lateral curvada



Mira hacia el lado izquierdo

ESPECIES SEMEJANTES

MENDO (*Glyptocephalus cynoglossus*)

Cuerpo oval, de color gris pardusco tirando a un tono amarillento, con pequeñas manchas oscuras verticales más o menos visible.

Presenta un lado pigmentado, generalmente el derecho, donde también posee dos ojos, que destacan por su tamaño desigual.

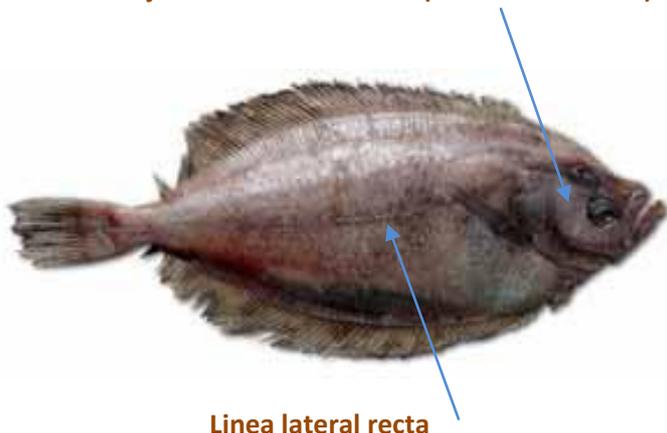
Talla Mínima

Caladero del Cantábrico, Noroeste y del Golfo de Cádiz: 28cm.

Pescado Blanco

Tamaño medio entre 55 -60 cm machos, Hembras 33 cm

Los dos ojos en el lado derecho (Mira a la derecha)



Linea lateral recta

LENGUADINA o LIMANDA (*Limanda limanda*)

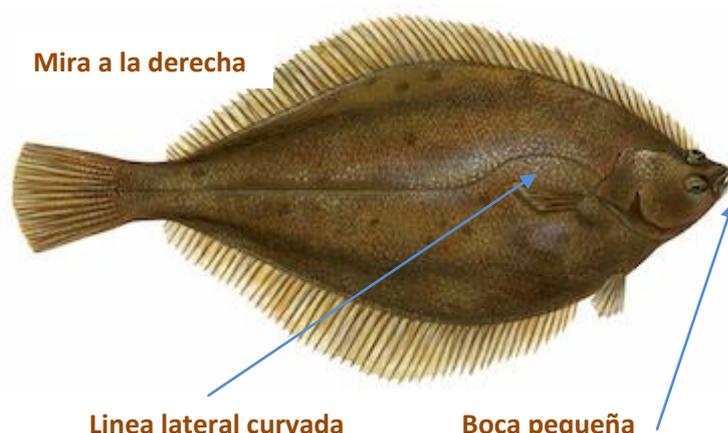
Pez Plano de cuerpo oval. Ambos ojos a la derecha de la cabeza. La línea lateral es una curva acentuada por encima de la aleta pectoral.

De color amarillenta-pardusca o grisácea. Pequeñas claras y oscura incluso amarillenta o anaranjada, mas o menos visibles.

Talla Mínima: Atlántico 23 cm

Pescado Blanco

Tamaño media entre 25-40 cm



Mira a la derecha

Linea lateral curvada

Boca pequeña

LUBINA O ROBALO

(Dicentrarchus labrax)

Características

Pez alargado de color gris plateado en el dorso, hasta llegar a ser blanco en la parte ventral..

Talla Mínima

Acuicultura: sin talla mínima.

Atlántico Noreste: 36 cm.

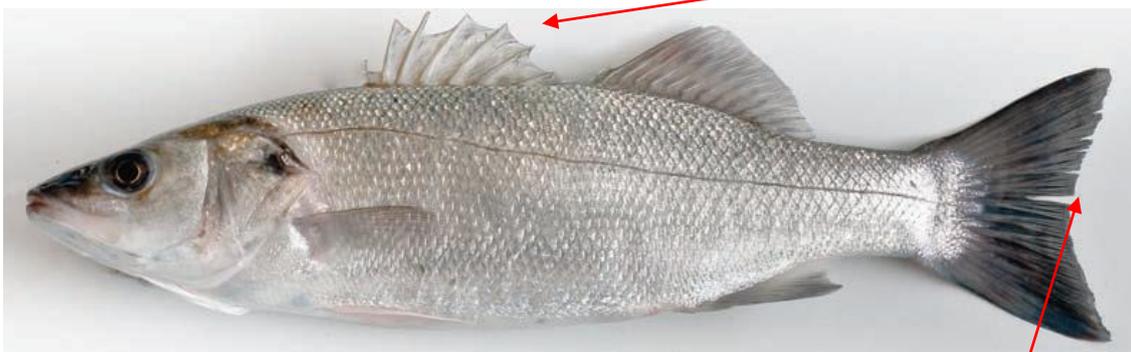
Mediterráneo: 25 cm.

Atlántico Centro Este: 22 cm

Talla Media entre 40-80 cm

Pescado Blanco

Dos aletas dorsales de semejante longitud, la primera compuesta de espinas



Mancha oscura sobre el opérculo

Aleta caudal escotada

ESPECIES SEMEJANTES

CORVINA

(Dicentrarchus labrax)

Características

Su color es azul grisáceo, oscuro en la parte superior y de color plateado en la inferior.

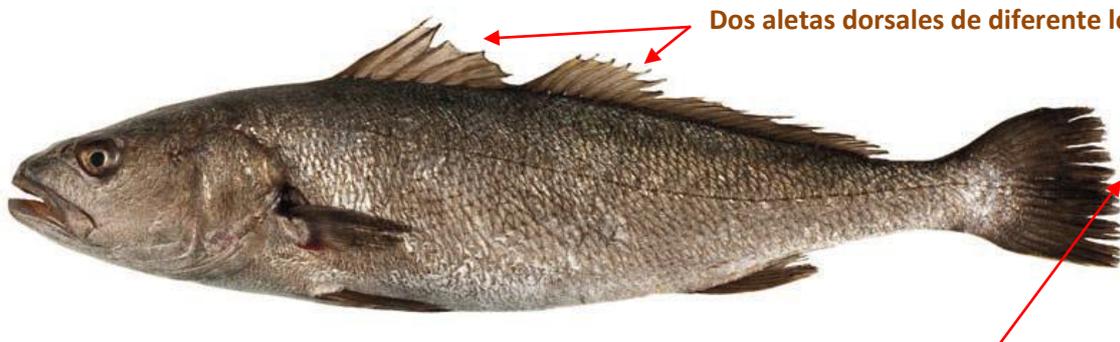
De sus dos aletas dorsales, la posterior es el doble de grande que la anterior, ambas son de color rojo parduzco con los bordes más oscuros.

Talla Mínima

Mediterraneo y Atlantico 30 cm

Pescado Blanco

Talla media entre 30cm-2m



Dos aletas dorsales de diferente longitud

Aleta caudal redondeada



Paladar y parte inferior de la boca de color amarillo dorado

MERLUZA O PESCADILLA ***(Merluccius merluccius)***

Características

Cuerpo alargado, con lomo gris oscuro y vientre plateado. Cabeza voluminosa y boca grande. Tiene el cuerpo alargado, algo blando y comprimido lateralmente. Su cabeza aplastada. Los ojos son grandes y hundidos. La aleta caudal es trunca y triangular.

Las escamas no son excesivamente grandes.

Se llaman merluzas o “pescás” (pescadas) a los ejemplares de mayor tamaño, pijotas a las de tamaño mediano y pescadillas a las más pequeñas

Talla mínima

Atlántico Noreste: 27 cm.

Mediterráneo: 20 cm.

Pescado Blanco

Talla Media entre 80- 130 cm



ESPECIES SEMEJANTES

BACALADILLA ***(Micromesistius poutassou)***

Características

Su cabeza es grande y con forma triangular.

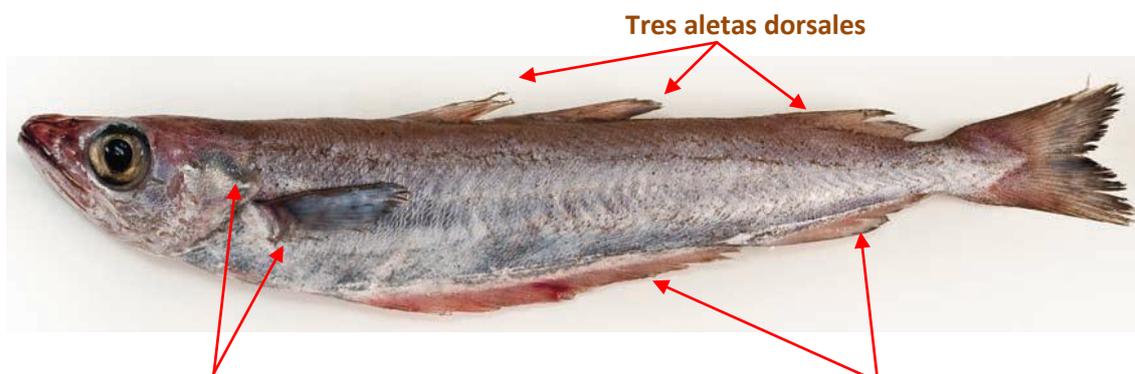
De color gris azulado en la parte dorsal y blanquecino en la ventral (zona del vientre).

Talla Mínima

Mediterraneo y Atlantico 15 cm

Pescado Blanco

Talla Media entre 15-50 cm



Borde superior del opérculo y base de la aleta pectoral negros

Dos aletas Anales

Parecidas a la MERLUZA EUROPEA (*M. merluccius*), son la MERLUZA DEL CABO (*M. capensis*), AUSTRAL o CHILENA (*M. australis*), AMERICANA o PLATEADA (*M. bilinearis*), etc., por lo que habrá que fijarse en el nombre y la zona de origen que figura en la etiqueta del pescado. En ocasiones pueden confundirse las de menor tamaño con la BACALADILLA

MERO

(Epinephelus marginatus)

Características

Pez muy robusto, perfil convexo, boca muy amplia y labios prominentes. Color marrón verdoso con manchas irregulares, siendo amarillento en los lados y vientre.

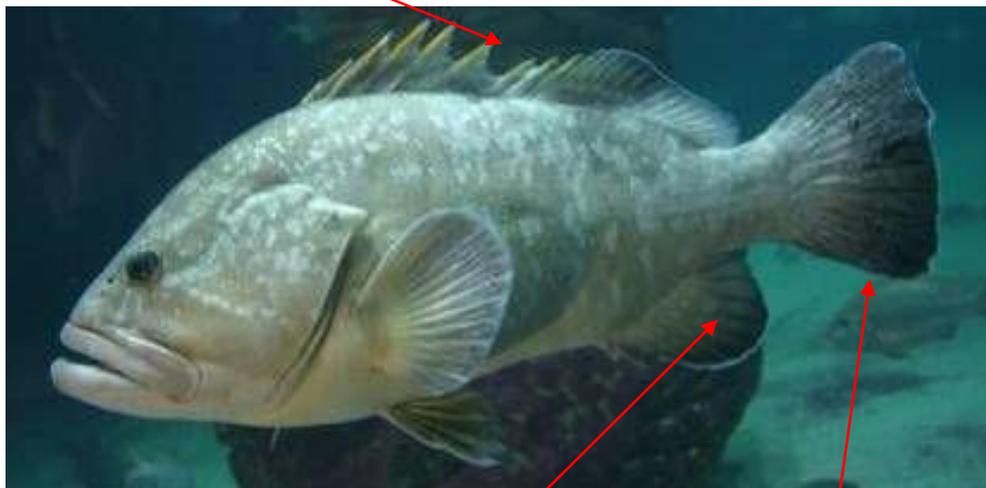
Talla Mínima

Mediterráneo y Atlántico Centro Este: 45 cm.

Pescado Semigraso

Talla Media entre 45 cm- 3 m

Aleta dorsal con tonos anaranjados en su extremo superior y once espinas



Aleta anal con tres espinas

Aleta caudal redondeada

ESPECIES SEMEJANTES

CHERNA

(Polyprion americanus)

Características

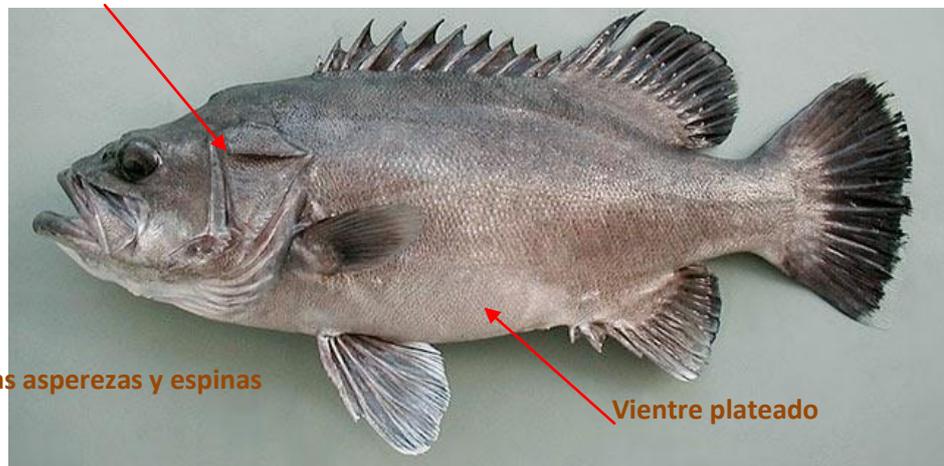
De color gris a negro. Sus aletas son pequeñas y negras. Tiene crestas en la frente. Cabeza maciza y grande.

Talla Mínima: Mediterraneo y Atlantico

Pescado Blanco

Talla Media entre 70-210 cm

Oropeculo cruzado en la cabeza



Cabeza con mas asperezas y espinas

Vientre plateado

TINTORERA o CAELLA

(Prionace glauca)

Características

La tintorera es un tiburón oceánico y pelágico que se expande por todos los océanos tropicales y templados del planeta.

Llamado **tiburón azul** El cuerpo de la tintorera es alargado, azulado y con el hocico alargado y en forma de cono. Tiene cinco hendiduras branquiales cortas. Los ojos son grandes y redondeados. Las aletas pectorales son largas. Los dientes de la tintorera son altos, estrechos y ligeramente curvados, en forma triangular y con los márgenes serrados. Su coloración es muy característica, tienen el dorso de color azul oscuro, azul más claro en los lados y el vientre de color blanco.

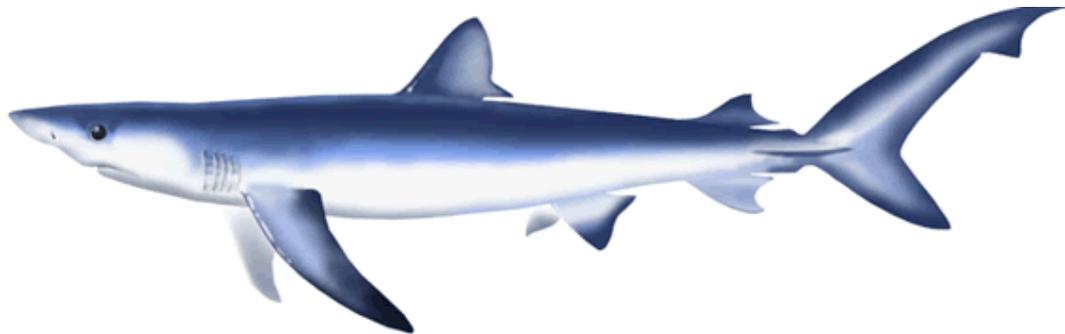
Machos y hembras pueden diferenciarse por qué las hembras tienen la piel bastante más gruesa que la de los machos para resistir las extensas mordeduras durante el cortejo.

Talla mínima

Sin determinar

Pescado Azul

Talla media entre 3,5 y 4 metros



RAPE

(Lophius spp)

Características

Pez de cabeza muy voluminosa y aplanada, con el cuerpo de forma cónica. Presenta una boca grande, provista de fuertes dientes. Carece de escamas en el cuerpo.

En la cara superior la piel es de color pardo jaspeado.

Talla mínima

Mediterráneo y Atlántico 30 cm

Pescado Blanco

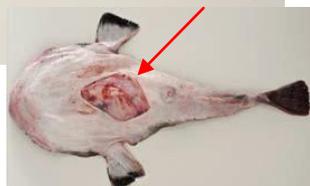
Talla media entre 1-2 m

RAPE BLANCO (*Lophius piscatorius*)

RAPE NEGRO (*Lophius budegassa*)



Peritoneo blanco



Peritoneo negro



RODABALLO

(Psetta maxima)

Características

Pez plano de cuerpo grueso y contorno casi circular. No tiene escamas. Mira hacia la izquierda* y presenta dos caras muy diferenciadas: la dorsal (donde están los ojos) de color gris verdoso o parduzco, a veces con manchas blancas y la ventral blanquecina (lado ciego), en muchos casos con manchas oscuras. Los ojos muy pequeños y ubicados en el lado izquierdo de su cuerpo.

Talla Mínima.

Acuicultura: sin talla mínima

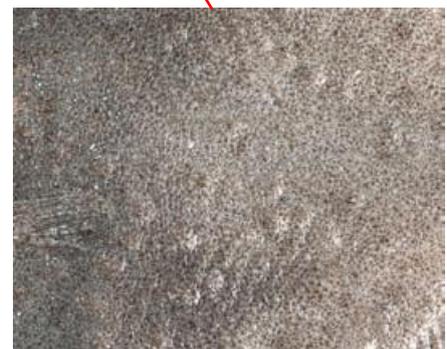
Atlántico y Mediterráneo: 30 cm

Pescado Blanco

Talla Media 30-100 cm



En ocasiones hay ejemplares muy decolorados



Salientes óseos en la piel

Entero y fresco, sin diferencias apreciables entre el producto de la acuicultura (la mayor parte de lo que se comercializa) y el de pesca extractiva.

SALMONETE

(*Mullus spp.*)

Características

Existen dos especies muy similares, el de roca y el de fango, siendo más apreciado el primero. Ambos son de color rojizo con dos aletas dorsales separadas y dos barbillones en la mandíbula.

Talla Minima

Atlantico: 11 cm

Mediterraneo: 15

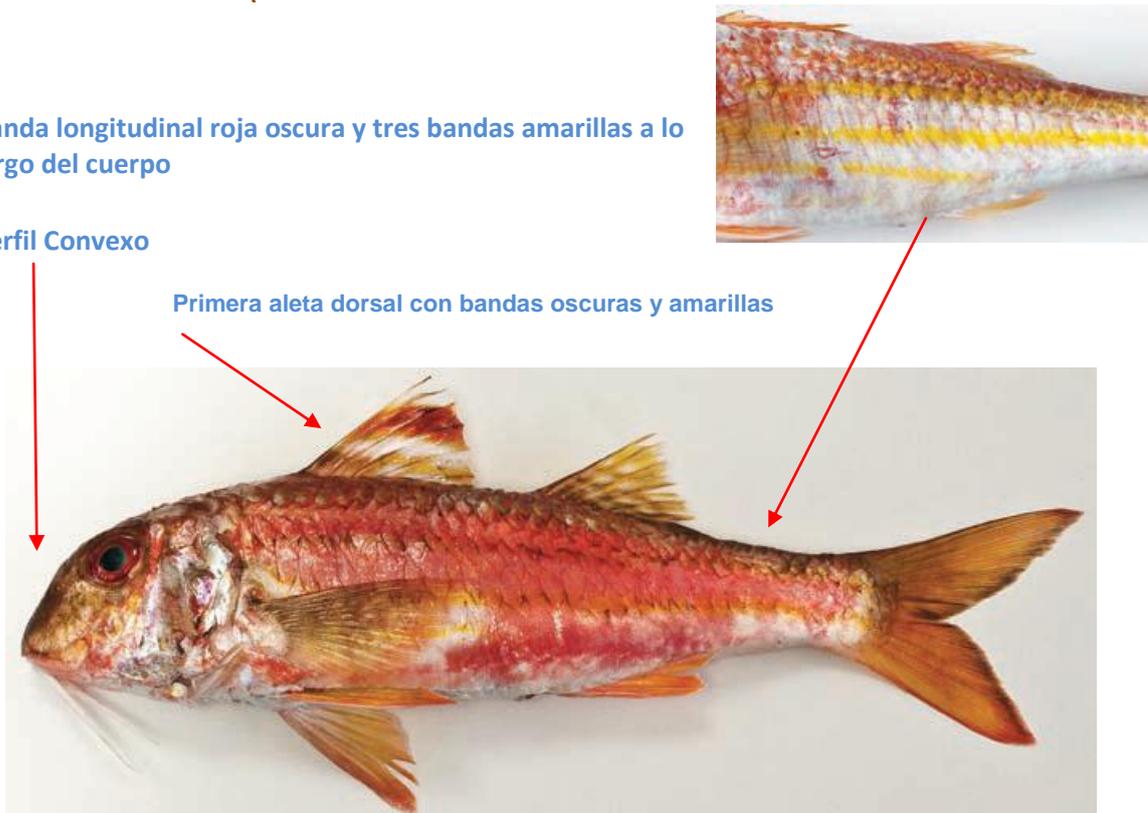
Pescado Semigraso

Talla media entre 10-40 cm

SALMONETE DE ROCA (*Mullus surmuletus*)

Banda longitudinal roja oscura y tres bandas amarillas a lo largo del cuerpo

Perfil Convexo



SALMONETE DE FANGO (*Mullus barbatus*)

Perfil recto

Primera aleta dorsal sin bandas oscuras y amarillas

Sin bandas amarillas



RAYA

(Raja brachyura)

Características

Cuerpo plano, más ancho que largo.

Las aletas pectorales triangulares, muy desarrolladas y unidas a la cabeza.

Es un pez cartilaginoso, que no posee esqueleto óseo.

Es de color gris claro con numerosas manchas tanto claras como oscuras. Su vientre es de color crema claro. Cola fina. Boca en la parte inferior del cuerpo.

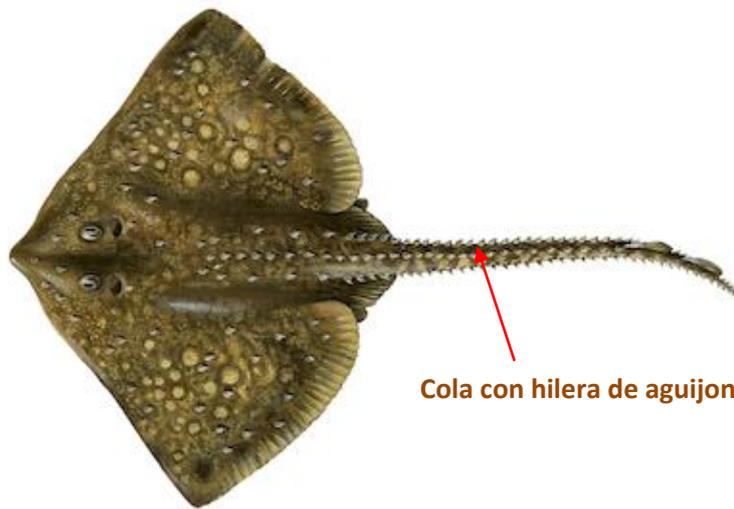
Las rayas se diferencian grandemente de los demás peces, porque tienen aplanada la cabeza, la parte delantera del cuerpo y el primer par de aletas perfectamente unidas les da un aspecto de discos ovalados.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico: 50 cm

Pescado Blanco

Talla Media entre 80-250 cm



Cola con hilera de agujones grandes

URTA O SAMA ROQUERA

(Pagrus auriga)

Características

La urta tiene el cuerpo oval, alto, comprimido y con el perfil dorsal arqueado. La coloración del cuerpo es rosa-plateada (jóvenes) o rosa-rojiza (adultos) con 4-5 bandas rojas transversales, más marcadas en los individuos jóvenes. La parte frontal de la cara es oscura, al igual que el margen posterior del opérculo. La aleta dorsal es rosada con los radios filamentosos negruzcos y el resto anaranjados en su porción distal. Las aletas pélvicas son rojas y la caudal gris-rosácea con los bordes negros.

Talla minima

Atlantico y Mediterraneo 25 cm

Pescado Blanco

Talla media pueden alcanzar hasta 1m



SAMA

(Dentex gibbosus)

Características

Color rosado más o menos oscuro, escamas grandes y ojos mucho mas pequeños que los del besugo, boca y dientes extremadamente poderosos cuerpo aplastado y comprimido.

La sama de pluma. Sama joven que se caracteriza por tener una espina larga en la aleta dorsal, que pierde cuando se hace adulta. En Conil se le denomina pargo, pargo pluma, pargo texttus.

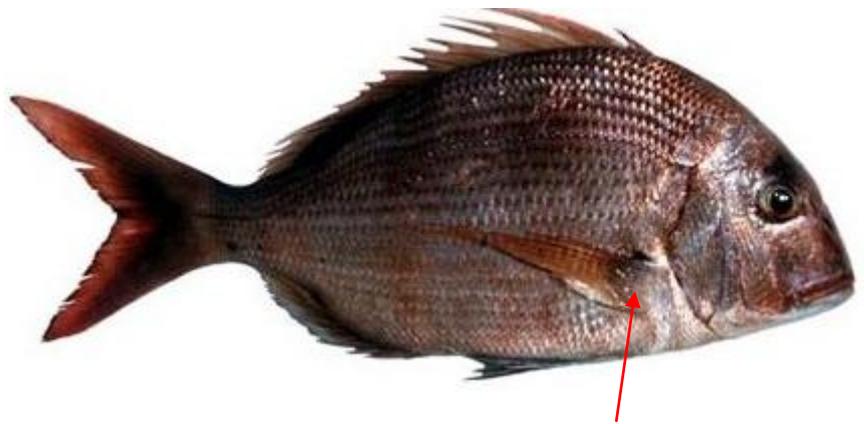
El perfil de la cabeza de la hurta macho es más redondeado que el de la sama de pluma ; además, los ejemplares viejos, especialmente los machos, tienen una joroba nugal característica mucho mas pronunciada en el Dentex gibbosus .

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico 25 cm

Pescado Azul

Talla Media entre 35-60 cm



Mancha negra detrs del oropeculo

PARGO

(Pagrus pagrus)

Características

Presenta muy a menudo una banda frontal azulada de ojo a ojo.

Cuerpo oval y bastante alto, hocico corto y redondeado, boca con caninos desarrollados.

La aleta dorsal y las pectorales son muy largas. La aleta caudal tiene dos lóbulos. Las aletas son rosáceas. El vientre es blanco plateado y los ojos son rojizos. Morfológicamente se parece al besugo, aunque de coloración rosada más o menos uniforme, además no tiene mancha negra al inicio de la línea lateral y posee distinta dentadura.

En la provincia de Cadiz (Conil, Gallinera, Sancti Petri, Barbate, Tarifa, se le denomina

Bocinegro

Talla Minima

Mediterraneo: 18 cm Atlantico 15 cm

Pescado Azul

Talla Media entre 15-90 cm



MORENA

(Muraena helena)

Características

Pez marino bentónico con forma serpentiforme, que llega a medir sobre 1,5 metros en estado adulto, y superar los 15 kilos de peso. Se caracteriza por su cabeza, parecida a una serpiente, su color marrón con manchas amarillas y negras formando círculos, su aleta dorsal que le recorre todo e dorso, desde la cabeza a la cola, y el estar desprovista de escamas y tener la piel viscosa.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico 60 cm

Pescado Azul

Talla Media entre 60 cm y 1 m



MOJARRA

(Diplodus vulgaris)

Características

Cuerpo ovalado, alto y comprimido. Dientes de dos tipos: incisivos cortantes y molares. Color gris plateado brillante, con bandas longitudinales doradas siguiendo las líneas de escamas, en los ejemplares frescos; una gran banda negra detrás de la cabeza y otra algo delante del pedúnculo caudal que se extiende por el extremo posterior de la aleta dorsal y de la anal; aletas dorsal, caudal y anal de color gris oscuro, con el borde negro; aletas pelvianas negras.

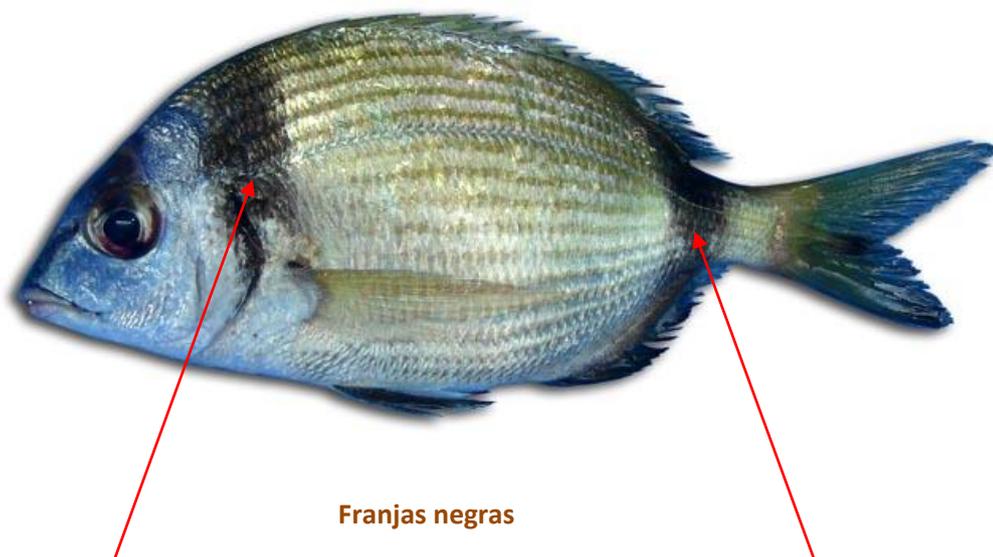
Se diferencia del sargo común (Diplodus sargus sargus) por tener dos franjas negras, una detrás de la cabeza y otra en la cola, y por ser más pequeño.

Talla Minima

Mediterraneo:18 cm Atlantico15 cm

Pescado Azul

Talla media entre 20 y 25 cm



SARGO COMUN

(Diplodus sargus sargus)

Características

Su cuerpo es ovalado y comprimido lateralmente.

El color es gris plateado, blanco en la zona ventral y en los costados presentan entre 8 y 12 bandas verticales negras, además de una mancha negra muy marcada en el pedúnculo caudal.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico 18 cm

Pescado Azul

Talla Media entre 18-45 cm



PEZ AGUJA

(Belone belones)

Características

Estos peces tienen el cuerpo bastante alargado y cuentan con fosas nasales ubicadas en el pozo interior de sus ojos. Posee unas aletas pectorales bastante cortas comparada con otros peces y las aletas tanto dorsal como la anal están en la parte de atrás en posición abdominal.

Posee una línea recta que recorre todo su cuerpo en posición ventral. Esta línea comienza desde la aleta pectoral y posee algunas escamas pequeñas. Al más mínimo impacto o velocidad dentro del agua se pueden desprender. Son animales que viven cerca de la superficie del agua. A causa de ello, cuentan con una cloración parecida al hábitat donde viven. Es decir, los peces tienen un color más verde y azul por la parte de arriba y más blanca por la parte de abajo. La línea recta que hemos comentado tiene una cierta tonalidad azul.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico 25 cm

Pescado Azul

Normalmente, su longitud esta en torno a los 70 cm.,



CHOPA

(*Spondyliosoma cantharus*)

Características

Tiene el cuerpo muy comprimido lateralmente. De color gris azulado en el lomo y gris pardo en el lateral, con una docena de listas longitudinales frecuentemente interrumpidas, amarillentas en los jóvenes y color pardo en los adultos grandes, pero que al morir se vuelven en todos los ejemplares pardo oscuro.

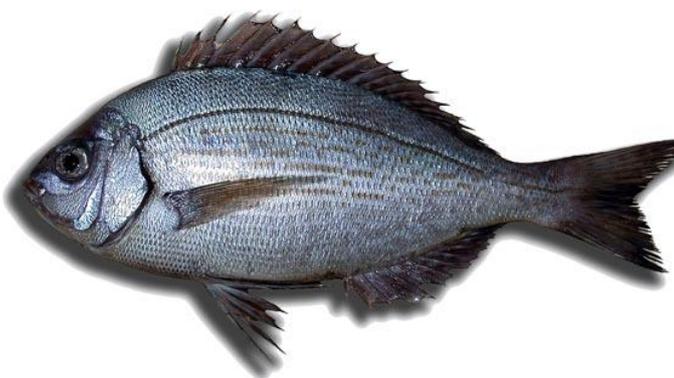
La aleta caudal se observa con una orla negra. La aleta dorsal presenta once espinas duras. La mandíbula tiene todos los dientes de igual tamaño, relativamente pequeños, agudos y curvados.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico 25 cm

Pescado Azul

Talla Media enter 9-50 cm.



Adulto



Joven

DENTON

(*Dentex dentex*)

Características

Tiene una piel color gris verdoso en los jóvenes y gris rojizo en adultos, con manchitas azuladas brillantes y a veces un bandeo oscuro a transversal. Posee una larga y única [aleta dorsal](#) con radios espinosos que puede plegar en un surco escondiéndola. Para capturar sus presas tiene cuatro fuertes colmillos en una dentadura sin molares -aunque no resulta peligroso para los humanos-.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico 25 cm

Pescado Azul

Talla Media entre 25-60 cm



HERRERA

(*Lithognathus mormyrus*)

Características

Cuerpo ovalado aunque más alargado que el resto de los espáridos, de color gris plateado. En los flancos posee unas líneas transversales más oscuras, casi negras y la tripa es blanca. El número de franjas oscuras es variable, catorce o quince. Las aletas son blancas ligeramente grisáceas. Su cabeza es grande y su rostro es alargado, este termina en una boca pequeña, protráctil (capaz de salir del animal), poblada con 3 o 4 filas de dientes en la mandíbula superior y 2 o 3 en la inferior, sus labios son gruesos. Sus ojos no son muy grandes y dispuestos a los lados de la cabeza.

Talla Mínima

Mediterráneo y Atlántico 20 cm

Pescado Azul

Talla Media entre 15-30 cm



LENGUADO

(*Solea solea*)

Características

Su cuerpo es ovoide y aplanado por ambos lados, está protegido por pequeñísimas escamas ctenoides.

Es de color marrón verdoso, el lado izquierdo, que se encuentra en contacto con el fondo, es de color blanco. La aleta dorsal como la anal están casi unidas a la cola por una membrana.

La línea lateral del lenguado es recta y recorre los dos lados del cuerpo. Ojos al lado derecho de la cabeza

Talla Mínima

Mediterráneo: 20 cm, Atlántico: 24 cm

Pescado Blanco

Talla media entre 24-50 cm



BAILA

(Dicentrarchus punctatus)

Características

Dos aletas dorsales separadas, la primera con 9 radios duros y la segunda con uno duro y 13 blandos. Aleta anal con 3 radios duros y 12 blandos. Color gris plata brillante, más oscuro por el dorso; vientre blanco; una mancha negra en el ángulo superior del opérculo; jóvenes y adultos presentan moteaduras negras por el dorso y los flancos.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico 20 cms

Pescado Blanco

Tamaño medio entre 25-30 cm



LISA

(Chelon labrosus)

Características

Pez marino de cuerpo alargado, de hasta 60 cm de longitud, con las aletas provistas de radios espinosos. El pez lisa presenta una degradación cromática en sus escamas. El color base es el **grisáceo o el plomo oscuro** con tendencia hacia al blanco. Esta decoloración va en forma descendente, en la zona más dorsal es mucho más oscura, mientras que en el área de los flancos, específicamente hacia el vientre es blanquecina.

Talla Minima

Mediterraneo: 16 cm Atlantico 20 cm

Pescado Semigraso

Talla Media entre 30-60



BORRIQUETE

(Plectorhinchus mediterraneus)

Características

Tienen un cuerpo robusto, de un característico color gris-violeta en el dorso y claro en el vientre; en la aleta dorsal tiene entre 10 y 13 espinas así como 17 a 20 radios blandos, teniendo la base de esta aleta en su parte posterior carnosa.

Su carne es sabrosa y muy apreciada en las zonas pesqueras donde se captura, especialmente en el litoral gaditano, donde su consumo en fresco es muy frecuente. Sus labios suelen ser rojos, cuando sale del agua es especialmente precioso aunque va perdiendo el color fuera de la misma

Talla Miima

Mediterraneo y Atlantico 25 cm

Pescado Blanco

Talla media entre 16-50 cm, raro son ejemplares de más de 80 cm



RONCADOR

(Plectorhinchus mediterraneus)

Características

Tiene el cuerpo ovalado con el perfil dorsal ligeramente alto

Por el sonido ronco (de ahí su nombre) que produce cuando se le saca del agua). m. Pez teleósteo marino, del suborden de los Acantopterigios, de cuatro a cinco decímetros de largo, de cuerpo comprimido, color negruzco, con 20 o más líneas amarillas, que corren desde las agallas hasta la cola. De carne blanca y sabor intenso

La coloración más típica del roncador es el plateado amarillento, mostrando el dorso parduzco u oliváceo, teniendo con frecuencia las aletas inferiores amarillentas y el vientre plateado, con una mancha negra en el opérculo y la parte interior de este de color dorado.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico 15 cm

Pescado Blanco

Talla media ntre los 20-30 cm



PALOMETON

(Lichia amia)

Características

Tiene un cuerpo esbelto y muy comprimido lateralmente con una línea pronunciada en ambos lados.

Muestra coloración gris verdosa metálica, más oscura en el dorso, con vientre blanco. Las aletas anal caudal y segunda dorsal tienen puntas negras. Los juveniles, además muestran 8 ó 9 bandas negras transversales en los costados. Las aletas son oscuras y se colocan así: la parte dorsal anterior está muy alta acompañada de espinas cortas y fuertes; el pectoral y el ventral son limitados y achaparrados, mientras que el caudal es alargado y bifurcado.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico 60 cm

Pescado Semigraso

Talla Media 1m pueden alcanzar hasta 2 m



PEZ ARAÑA

(Trachinus draco)

Características

Su color es verde con manchas oscuras en la cabeza y algunas líneas amarillas y azules a los lados.

Opérculo con espina venenosa dirigida hacia atrás. Boca grande y oblicua. Primera aleta dorsal corta, usualmente de color oscura o negra.

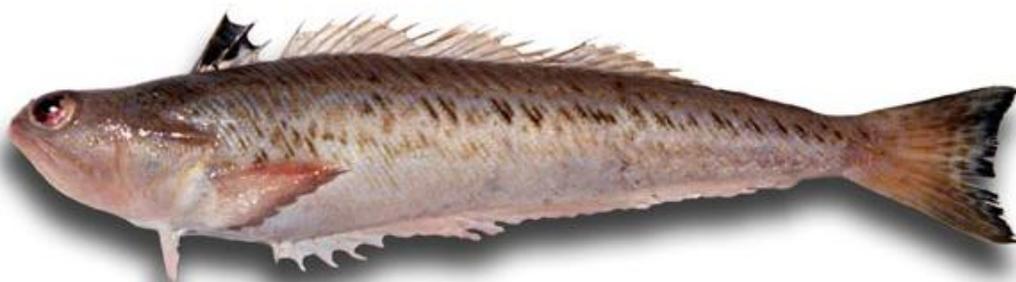
Tiene unos opérculos con espinas venenosa dirigida hacia atrás, la boca grande y oblicua. Primera aleta dorsal de color negro tiene unas espinas venenosas

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico 15 cm

Pescado Blanco

Talla Media de 15-45 cm



El pincharse con esas espinas venenosas pueden provocar heridas y ser muy dolorosas, aunque generalmente el veneno no es directamente mortal. Sin embargo, pueden provocar infecciones y complicaciones graves en función de la cantidad de veneno inyectado y del estado fisiológico del individuo que ha sufrido la lesión.

ARENQUE

(Clupea spp)

Características

Es un pez osteíctio clupeiforme marino de color azulado por el dorso y plateado por el vientre, con el cuerpo comprimido, boca pequeña, dientes visibles en las dos mandíbulas y aletas ventrales estrechas y con una raya dorada a lo largo del cuerpo en la época de la freza.

Algunos ejemplares tienen unas manchas púrpuras, rosadas o doradas en el opérculo y en los flancos.

Este pescado se prepara con un proceso de conservación basado en el secado y salado de las piezas, y su posterior prensado en las cubas o barricas en las que se almacena, facilitando la eliminación del agua contenida en el interior del animal. Es un pescado de carne muy sabrosa y aromática, que constituye, junto con el boquerón, uno de los pescados grasos, más saludables y populares en España.

Talla Mínima

Mediterráneo y Atlántico 20 cm

Pescado Azul

Talla Media 25-40 cm



BACORETA

(Euthynnus alletteratus)

Características

Este otro túnido del Atlántico se caracteriza por sus dientes pequeños y cónicos, su fuerte mandíbula y los lunares que se localizan en la parte inferior de su cuerpo, próximos a la cabeza. Además, comparte con su 'hermano mayor', el atún rojo, sus tonos plateados y su estética compacta y alargada. Tiene cenefa parecida a la caballa. Boca más grande que la melva.

Talla Mínima

Mediterráneo y Atlántico: 30 cm

Pescado Azul

Talla Media 80 cm, pueden alcanzar los 120 cm



Lunares

PEZ BALLESTA O PEZ COCHINO

(Balistes capriscus)

Características

Cuerpo ovalado, alto y comprimido, con escamas pequeñas y duras, rugosas al tacto, dispuestas formando un retículo. Morro picudo y masivo. Boca pequeña. Aberturas branquiales reducidas a un pequeño ojal encima de las aletas pectorales. Ojos pequeños, cerca del perfil cefálico. Dos aletas dorsales, la primera con tres gruesas espinas, de las cuales la primera se engatilla con una protuberancia de la segunda y es imposible replegarlas por más fuerza que se haga, hasta que no se desbloquee presionando la tercera espina. Segunda aleta dorsal opuesta.

Coloración gris amarillenta, más oscura por el dorso, con numerosos puntitos blancos que desaparecen tras la muerte; aletas azuladas, con líneas de manchas oscuras.

Talla Mínima

Mediterráneo y Atlántico: 25 cm

Pescado Blanco

Talla Media entre 20-50 cm



BEJEL O RUBIO

(Trigla lucerna)

Características

Pez marino de esqueleto regularmente osificado. Cuerpo esbelto y alargado, con perfil facial menos abrupto y hocico más agudo. Ojos pequeños y elevados. Dientes formando bandas aterciopeladas en mandíbulas y vómer. Color rosáceo o rojizo en el dorso y los flancos. Puede llegar a medir hasta 75 cm y pesar hasta 6 kg.

Talla Mínima

Mediterráneo y Atlántico: 20 cm

Pescado Blanco Semigraso

Talla Media entre 40-55 cm pueden llegar a medir 75 cm



BODION

(*Labrus bergylta*)

Características

Cuerpo alargado y rechoncho. Labios gruesos, con 8-9 repliegues. Aleta dorsal con 17-21 radios duros y 9-13 blandos; la parte de radios blandos es igual o más alta (diagonal) que larga (base). Aleta anal con 3 radios duros y 8-12 blandos. Coloración muy variable, marrón, anaranjada o roja, más oscura por el dorso; a veces con manchas irregulares oscuras y con manchitas claras; aletas con numerosos puntos negros y azules. En Cadiz se le denomina Bodion, Maragota o sapo Burgo.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico: 15 cm

Tipo de pescado Blanco

Talla Media entre 15-50 cm



BOGA DE MAR

(*Bboops boops*)

Características

Pez marino de esqueleto regularmente osificado. Cuerpo fusiforme, alargado y poco comprimido, de sección casi circular. Hocico corto, con boca ligeramente súpera, provista de una sola fila de dientes en cada mandíbula. Aletas finas, excepto la caudal. Color plateado, algo verdoso o azulado en el dorso..

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico: 11 cm

Pescado Azul

Talla Media entre 60-100 cm



BROTOLA

(Phycis phycis)

Características

Cuerpo largo y robusto.

De las aletas son características, las dorsales, anal y caudal porque presentan una orla crema externa y otra negra más interna.

Las aletas pectorales son de forma redondeada.

Debajo de la boca posee dos barbillas largas que llegan hasta la mitad del cuerpo.

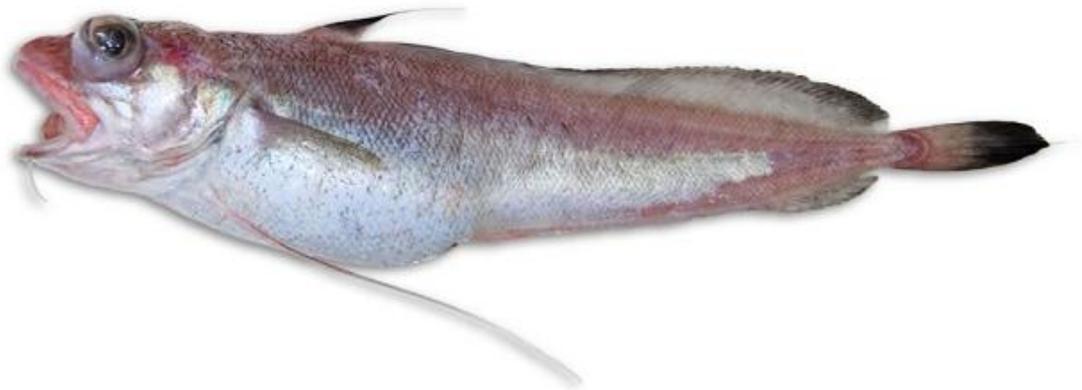
Es de color marrón rojizo en el dorso y de color blanco con reflejos dorados en el vientre.

Talla Mínima

Mediterráneo y Atlántico: 20 cm

Pescado Blanco Semigraso

Talla Media 50 cm



CABRILLA

(Serranus cabrilla)

Características

Color variable, anaranjado o amarillento verdoso, con unas 10 bandas transversales oscuras, tres líneas longitudinales claras de la cabeza a la cola y tres líneas oblicuas a ambos lados de la cabeza. Aleta caudal y parte blanda de la dorsal con pequeñas manchas celestes.

Talla Mínima

Mediterráneo y Atlántico 15 cm

Pescado Blanco

Talla Media entre 25-60 cm



Pueden confundirse con otros pequeños serránidos, como el serranillo (*Serranus hepatus*) o el escribano (*Serranus scriba*).

CAPELLAN O FANEGA

(Trisopterus minutus)

Características

Con barbillón submandibular. Tres aletas dorsales, la segunda algo más larga que en *Trisopterus luscus*; dos aletas anales. Aletas pelvianas largas. Aleta caudal recta. Color marrón amarillento verdoso; una mancha negra en el origen de las aletas pectorales; vientre plateado.

Posee un veneno de naturaleza glucoproteica y vasoconstrictor, en caso de inoculación en el ser humano provoca síntomas de inflamación, vómitos, dolor, FIEBRE e, incluso, INSUFICIENCIA RESPIRATORIA.

Talla Minima

Mediterráneo y Atlántico : 11 cm

Pescado Blanco

Talla Media entre 20 y 40 cm



CARBONERO

(Pollachius virens)

Características

Es un pez activo que suele vivir en pequeños grupos, en aguas a una profundidad de 200 metros. Suele distinguirse por tener una piel ligeramente oscura por el lomo, que oscila entre el negro y el verde oscuro (por esta razón se le denomina carbonero), posee una aleta caudal ahorquillada.

Talla Minima

Mediterráneo y Atlántico: 15 cm

Pescado Blanco

Talla Media entre 30-110 cm



Lomo oscuro

CASTAÑUELA

(Chromis chromis)

Características

Se caracteriza por presentar un cuerpo oval, comprimido, cubierto de escamas grandes y visibles. Tiene la cabeza corta, con una boca pequeña y protráctil. Las aletas pectorales son anchas, con forma de espátula. La caudal es muy ahorquillada, con lóbulos afilados, además es incolora en el centro, lo que le hace parecer más escotada de lo que en realidad es. Poseen una única aleta dorsal. En los adultos el color es castaño oscuro, mientras que los juveniles tienen un color azul intenso..

En Algeciras, Ayamonte, Barbate y Conil, lo llaman golondrina

Talla Mínima Mediterraneo y Atlantico: 15 cm

Pescado Azul

Talla media entre 10-15 cm



LLAMPUGA O DORADO

(Coryphaena hippurus)

Características

No presenta espinas ni en la aleta anal ni en la dorsal, ambas con muchos radios blandos, la dorsal se extiende desde encima del ojo hasta casi la aleta caudal mientras que la anal, con una característica forma cóncava, se extiende desde el ano hasta casi la aleta caudal también; las aletas pectorales son muy largas.

Su color verde azulado en el lomo, se torna amarillo oro con incrustaciones de lapislázuli en el cuerpo, para pasar a un desvahído azul a las pocas horas de su muerte.

Talla Mínima

Mediterraneo y Atlantico: 60 cm

En su primera etapa de su vida Pescado Azul y de adulto pasa a ser pescado blanco

Tamaño Medio entre 30-60 cm los adultos alcanzan los 2 m



MARAGOTA O URBION

(Labrus bergylta)

Características

Pez sedentario de cuerpo rechoncho, hocico puntiagudo que finaliza en una boca con labios carnosos y dentadura potente. Tiene una única larga aleta dorsal, provista de una veintena de espinas. El colorido es muy variable, y depende de varios aspectos, como la edad, profundidad, época del año o el hábitat. Pueden tener prácticamente cualquier color y resultan muy vistosos.

Talla Mínima

Mediterráneo y Atlántico: 20 cm

Pescado Blanco

Talla media 36 cm y su máxima longitud 66 cm



MERLO O ZARZAL MARINO

(Labrus merula)

Características

Se caracteriza por poseer un cuerpo alargado y rechoncho. La cabeza es alta, aguda y cónica, con el hocico corto. La boca es terminal, más o menos protráctil, con los labios bien desarrollados. Presentan una sola aleta dorsal con la parte posterior en forma lobulada y más alta que la anterior. La coloración es variable pudiendo encontrarse ejemplares marrones, verdes o azules. La línea lateral forma una curva muy pronunciada en la vertical de la dorsal.

Talla Mínima

Mediterráneo y Atlántico: 15 cm

Pescado Blanco

Talla Media entre 15-20 cm pueden alcanzar 45 cm



MUSOLA O JAQUETA

(Mustelus mustelus)

Características

La musola lisa tiene la piel gris uniforme, a veces manchada de negro con el vientre blanquesino. Con frecuencia se le confunde con la musola dentada, la cual tiene manchas blancas en su espalda. Otro tiburón con el que se le confunde frecuentemente es el cazón, aunque la musola lisa tiene una segunda aleta dorsal más grande. Debido a las similitudes entre la musola lisa y otros tiburones, su le ha identificado erróneamente por mucho tiempo.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico 80 cm

Pescado Azul

Talla Media 150 cm aunque pueden alcanzar 2m de longitud



LISTADO

(Katsuwonus pelamis)

Características

Es un pez fusiforme y robusto. Tiene tres aletas dorsales, con una corta distancia entre ellas. Tras la segunda aleta dorsal y la aleta anal dispone de 7 a 9 pínulas. Las pectorales son cortas, no sobrepasando la vertical del punto medio de la primera dorsal. En el pedúnculo caudal presenta una quilla a cada lado.

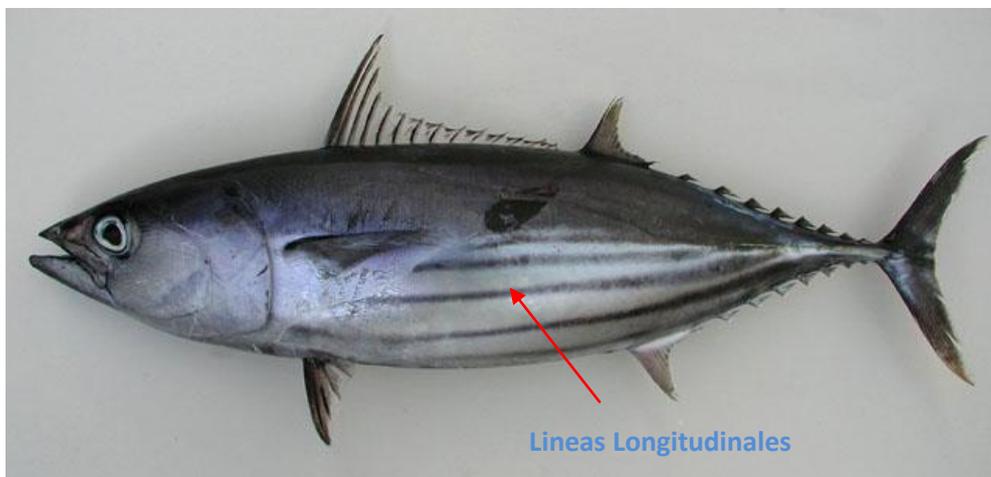
Coloración: Dorso azul oscuro; flancos y vientre plateados, con 4 a 6 líneas longitudinales oscuras. Se le conoce con los nombres de **Listado**, Rayado e incluso Bonito.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico: 40 cm

Pescado Azul

Talla Media entre 30-80 cm pudiendo llegar a 1,10 m



PAMPANO

(Stromateus fiatola)

Características

Cuerpo alto y comprimido lateralmente.

El hocico es corto y redondeado, y la boca pequeña con dientes diminutos.

Tiene la cola profundamente bifurcada y fija sobre una base estrecha.

Coloración de fondo celeste plateado brillante, con numerosas manchas longitudinales e irregulares doradas.

Algunos tienen una cresta, a veces afilada, en la parte trasera de la cabeza.

El pámpano del Atlántico tiene forma de torpedo.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico 30 cm

Pescado Azul

Talla Media 50 cm



PAPARDA o AGUJON

(Scomberesox saurus saurus)

Características

Cuerpo alargado, comprimido lateralmente. Mandíbulas alargadas y finas, en forma de pico, la superior algo más corta que la inferior. Aletas dorsal y anal seguidas de 5 a 7 pínulas. Línea lateral muy próxima al perfil ventral. Color azul oscuro por el dorso; flancos plateados.

Muy parecido a la aguja pero con el cuerpo y las mandíbulas más cortas, además de una aleta dorsal y anal seguidas de pínulas, esos radios que parecen aletillas. Su carne es muy similar a la caballa

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico: 20 cm

Pescado Azul

Su longitud máxima es de 50 cm



PLATIJA

(Pleuronectes platessa)

Características

Cuerpo oval cubierto de pequeñas escamas, con los ojos en el costado derecho, tras ellos una línea de 4 a 7 verrugas óseas hasta llegar a la línea lateral. de color marrón con manchas rojizas bordeadas de amarillo-naranja, la cara inferior es blanca y puede tener manchas oscuras.

Típicamente tiene ambos ojos del lado derecho de la cabeza. Esta no es una forma de identificación segura, ya que algunos miembros de esta familia los pueden tener del lado izquierdo de la misma manera que algunas personas son zurdas.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlántico: 25 cm

Pescado Blanco

Talla Media entre 20-35 cm no suelen sobrepasar los 40 cm



PINTARROJA

(Scyliorhinus canicula)

Características

Pez marino de esqueleto cartilaginoso. Cabeza normal, algo aplastada, de rostro redondeado. Cavity bucal clara, con dientes pequeños, numerosos, pluricúspides, 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. Piel muy áspera al tacto.

Tanto en puertos atlánticos como mediterráneos se usan también las voces gata (Rota, Cádiz, Puerto Real, Gallineras, Sancti Petri, Conil, Barbate, Fuengirola, Carboneras)

Talla Minima

Mediterraneo y Atlántico: 30 cm

Pescado Azul

Talla Media entre entre los 80 y 120 cm



RASCACIO

(Scorpaena porcus)

Características

Pez marino de esqueleto regularmente osificado. Cuerpo con el perfil dorsal bastante arqueado, ascendente desde los ojos al origen de la aleta dorsal. Ojos grandes y ovales; grandes espinas y crestas encima de la cabeza. Boca amplia. Aletas pectorales largas. Aleta caudal redondeada. Coloración marrón, salpicada de manchas y puntos negros; tres bandas transversales oscuras en la aleta caudal.

Para algunos informantes es el rascacio de piedra (Chipiona, Rota, Sancti Petri, Conil).

Su coloración marrón oscura da lugar al nombre de rascacio negro (Chipiona, Conil, Fuengirola, Málaga, Caleta de Vélez).

Talla Mínima

Mediterráneo y Atlántico: 15 cm

Pescado Blanco

La Talla Máxima que alcanza es 50 cm



Este animal cuenta con un sistema defensivo muy completo, cuenta con una aleta dorsal con 12 espinas, más 3 espinas en la zona anal y otras tantas en la pectoral (es un armazón andante).

Pero lo peor está por decir, todas ellas son venenosas, sobre todo las de la cresta. No sólo tremendamente afiladas, su incisión provoca de inmediato hinchazón y dolor agudo. Hay quien dice que es un leve picor, pero éstos son muy, muy del norte. Os aseguro que duele o pica a rabiar.



RASPALLON

(Diplodus annularis)

Características

Color gris plateado brillante, más oscuro por el dorso, vientre blanquecino; pedúnculo caudal con una gran mancha negra que lo rodea casi entero, como un anillo; aletas pelvianas y anal amarillas; los juveniles presentan varias bandas oscuras transversales, como los sargos.

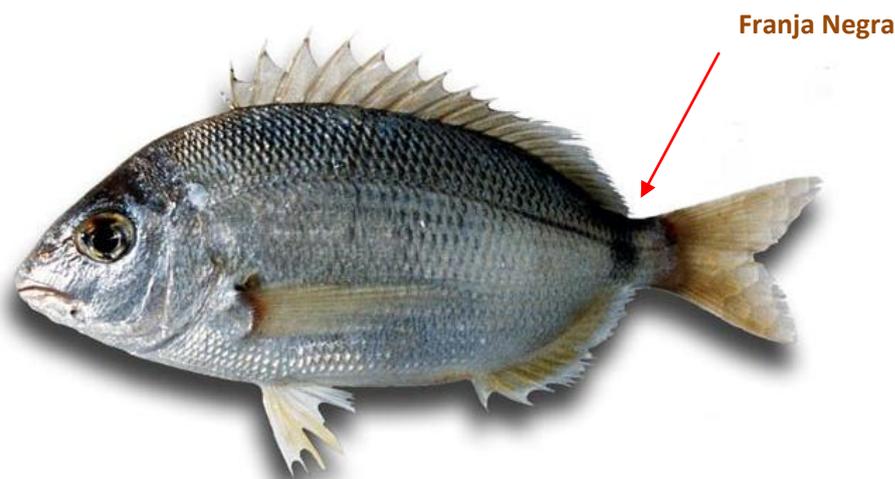
Muy parecido a la mojarra, pero sólo tiene una franja negra, situada en la base de la cola.

Talla Mínima

Mediterraneo y Atlántico 15 cm

Pescado Azul

Talla media entre 15-30 cm



REYESUELO

(Apogon imberbis)

Características

El reyezuelo, salmonete real o pez cardenal es una especie de pez perciforme de la familia de los apogónidos, muy común en el mar Mediterráneo y este del Atlántico.

A pesar de que morfológicamente no se parece en nada al salmonete, el sinónimo de salmonete real le viene por su sabrosa carne, de sabor similar a la de aquel.

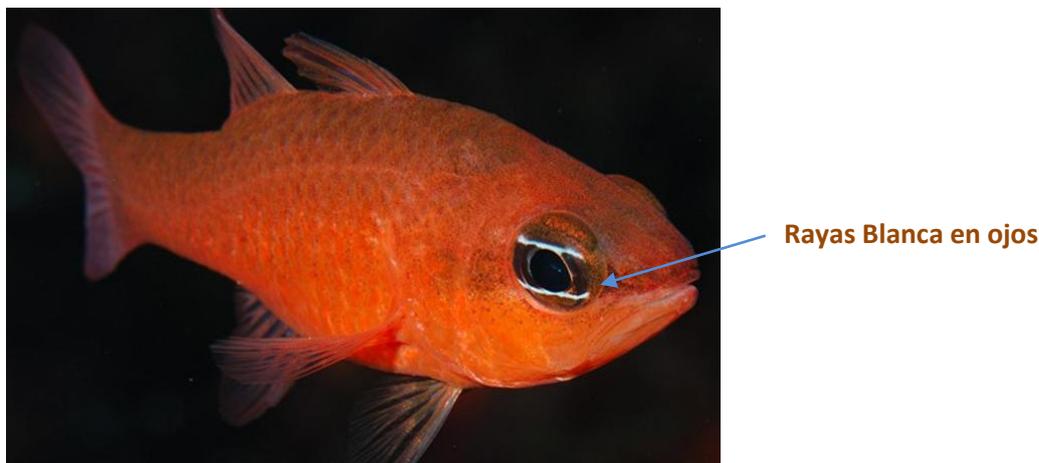
Son muy características de esta especie dos líneas blancas paralelas que tiene en sus negros y enormes ojos. Es un pez de gran belleza, con una coloración naranja metalizado tendiendo a rojo. Parte superior e inferior de la cabeza de color oscuro. Las aletas son rojas transparentes y en el pedúnculo caudal suele tener manchas oscuras.

Talla Mínima

Mediterraneo y Atlántico 15 cm

Pescado Semigraso

Talla Media entre 10 -15 cm



REMOL

(Scophthalmus rhombus)

Características

Su cuerpo es de forma oval y más delgado que el del rodaballo, del que además se diferencia por presentar la piel lisa, sin tubérculos cutáneos y por encontrarse ambos lados del cuerpo cubiertos por escamas pequeñas. La coloración varía dependiendo del hábitat, siendo habitualmente marrón claro u oscuro, con muchas manchas oscuras y claras distribuidas irregularmente sobre el cuerpo. La cara ciega es blanquecina, en ocasiones con manchas más oscuras.

Como podéis ver en la foto, el rodaballo tiene una forma más redondeada y el rémol más alargada.

Si pasáis la mano por el lomo del rodaballo, podéis notas las protuberancias óseas de las que carece el rémol.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico: 30 cm

Pescado Blanco

Talla Media 25-35 cm



RODABALLO

Ojos al lado izquierdo de la cabeza



REMOL

RUBIEL O CACHUCHO

(Pagrus pagrus)

Características

El Rubiel (*pagrus pagrus*) es un pescado perteneciente a la familia de los Sparidae, al igual que la dorada, el besugo, el dentón, la breca, el aligote o el sargo. Por tanto, no se debe confundir con ninguno de estos últimos, aunque compartan familia y características similares.

El Rubiel destaca por un color rosado o rojizo, parecido al que tiene el besugo, **pero sin la mancha negra característica**. En las zonas más cercanas a la espina dorsal, tiene tonalidades verdes y azules, que provienen de la zona interocular (muy parecidas a las que presenta el dentón). El Rubiel es fácilmente identificable por su cabeza redondeada y gruesos labios. Os dejamos unas fotos para que lo identifiquéis.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico 20 cm

Pescado Azul

Talla Media alcanzan los 95cm de largo



Cabeza redondeada y gruesos labios

SALEMA

(Sarpa salpa)

Características

Cuerpo alargado y rechoncho; cabeza corta y boca pequeña. Dientes de un solo tipo: incisivos dentados, con una larga raíz visible dentro de la mandíbula. Línea lateral muy marcada. Color gris amarillento brillante, con el dorso más oscuro. En sus costados y dorso aparecen entre 9 y 10 líneas horizontales de color amarillo intenso.

Cuando el animal muere, también desaparecen las líneas amarillas y su cuerpo adquiere un color grisáceo.

Talla Mínima

Mediterráneo y Atlántico: 15 cm

Pescado Azul

Talla Media entre 18-22 cm



PEZ SAN PEDRO

(Sarpa salpa)

Características

Cuenta con un ojo a cada lado, lo que le diferencia de otros peces planos, que tienen ambos juntos por encima. Su aleta dorsal está llena de radios espinosos, parece una cresta de gallo, lo que justifica otra posible denominación de este pez. Los "dedos" de San Pedro marcan las manchas negras que tiene por cada lado.

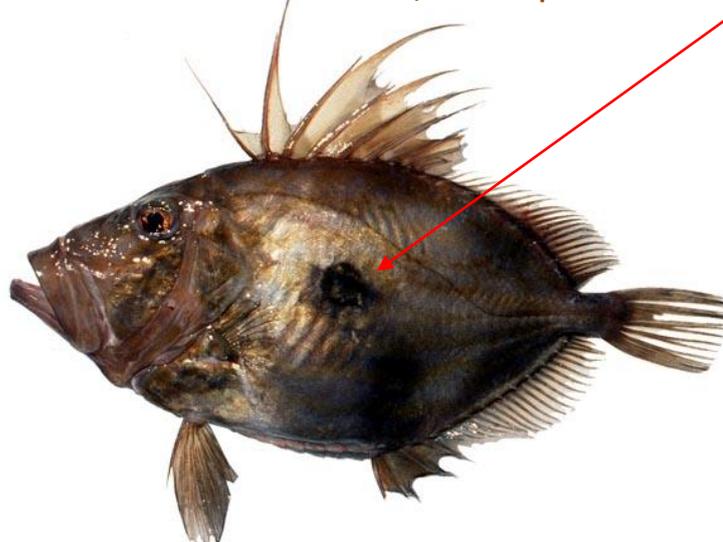
Talla Mínima

Mediterráneo y Atlántico: 15 cm

Pescado Semigraso

Talla Media entre 30-40 cm pueden llegar a medir de 70 cm

Gran mancha oscura, rodeado por un anillo brillante a cada lado del cuerpo.



SERRANO

(Serranus scriba)

Características

El serrano es un pez caracterizado, además de por sus características comunes a la familia de los serránidos a la que pertenece como pueden ser su cuerpo ovalado y su abundancia de escamas, opérculos dentados y aleta dorsal única, por poseer además una librea formada por cinco o seis bandas verticales de un color marron oscuro desiguales que se interrumpen, casi, en la línea lateral, **una gran mancha de color azul muy bonita en el vientre** y numerosos arabescos sobre el opérculo y la boca.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico: 15cm

Pescado Blanco

Talla Media entre 12-25 cm pueden alcanzar 35 cm



Mancha Azul

Bandas Verticales

SOLLA

(Pegusa lascaris)

Características

Pez plano. Cuerpo ovalado y ancho. Ojos en el lado derecho del cuerpo.

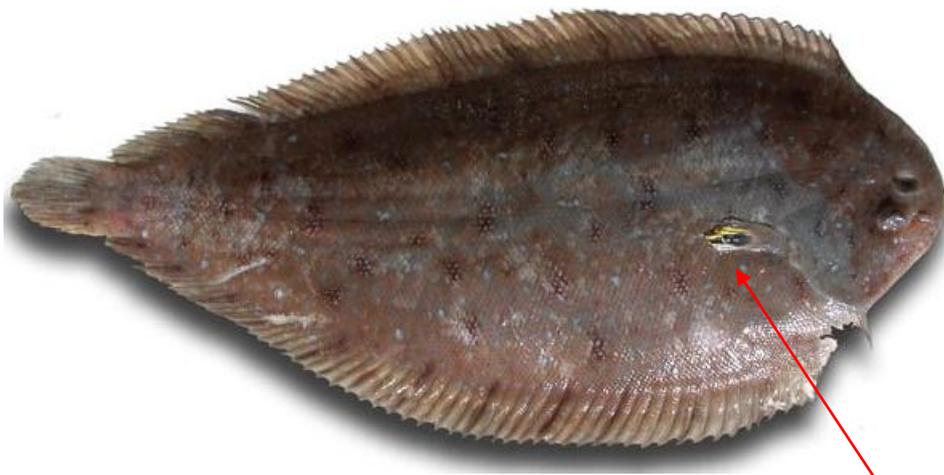
La línea lateral describe una curva suave en la cabeza. Coloración marrón grisáceo en el lado ocular, con numerosas manchas oscuras y puntitos claros; manchas oscuras espaciadas entre los radios de las aletas dorsal y anal; aleta pectoral del lado ocular con una mancha negra bordeada de blanco y amarillo; lado ciego blanco.

Talla Minima

Mediterraneo: 15 cm, Atlantico 27 cm

Pescado blanco

Talla Media entre 30-50 cm



Mancha negra bordeada de amarillo y Blanco

SOLLETA

(Microchirus variegatus)

Características

Pez plano. Cuerpo ovalado. Ojos en el lado derecho. Boca oblicua. Narina anterior de la cara ciega de tamaño normal. Aleta caudal separada de la dorsal y de la anal. Coloración marrón rojizo, con bandas transversales más oscuras, que terminan en llamativas manchas negras en las aletas dorsal y anal. Puede llegar a medir 20 cm de longitud.

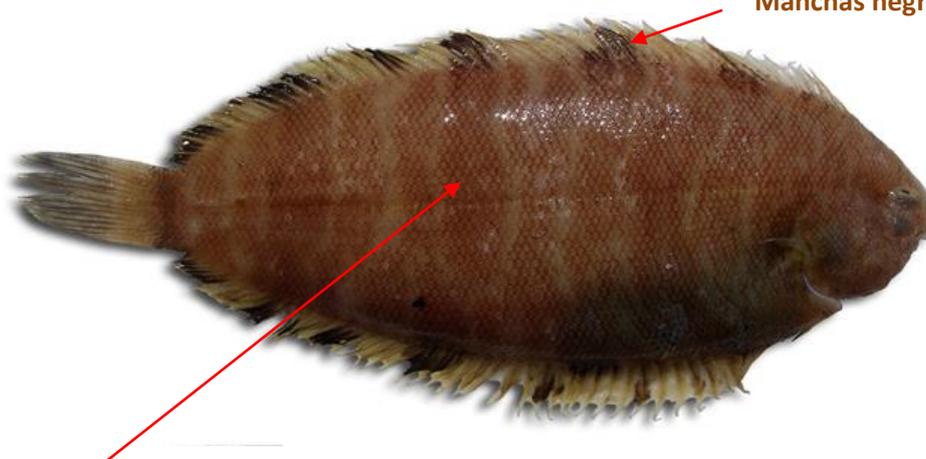
Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico: 25 cm

Pescado Blanco

Pueden medir hasta 30 cm

Manchas negras en aleta dorsal



Bandas transversales mas oscuras

SOLDADO

(Microchirus azevia)

Características

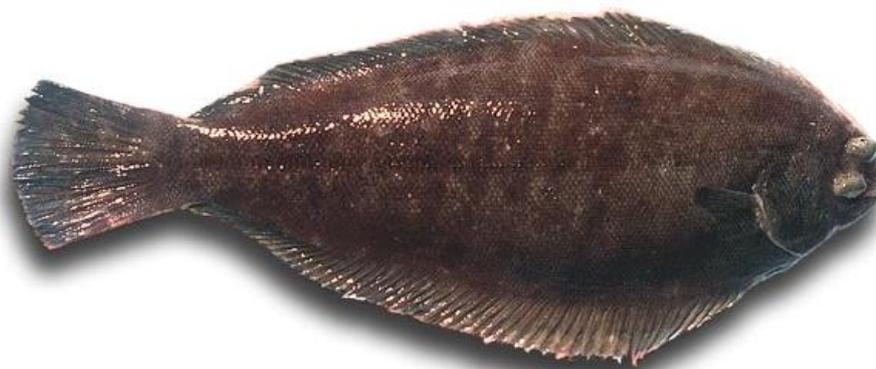
Pez plano. Cuerpo ovalado, ancho y robusto. Ojos en el lado derecho del cuerpo. Aleta caudal no unida a las aletas dorsal y anal. Aleta pectoral del lado ciego con solo 2-3 radios. La línea lateral describe una pronunciada curva en S en la cabeza. Coloración marrón castaña uniforme en el lado ocular, 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. Aleta caudal no unida a las aletas dorsal y anal. En la zona de Cadiz se le denomina lenguado soldado.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico: 18 cm

Pescado Blanco

Talla hasta 45 cm de longitud



TAPACULO

(Citharus linguatula)

Características

Pez plano. Cuerpo ovalado. Ojos en el lado izquierdo del cuerpo. Boca oblicua. Aleta dorsal con el origen delante del ojo superior. La línea lateral describe una pronunciada curva encima de la aleta pectoral. Coloración marrón claro en la cara ocular; blanco en la ventral; dos manchas negras en el pedúnculo caudal y pequeñas manchas más o menos equidistantes en la base de las aletas dorsal y anal..

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico 15 cm

Pescado Blanco

Talla hasta 30 cm



TEMBLADERA

(Torpedo marmorata)

Características

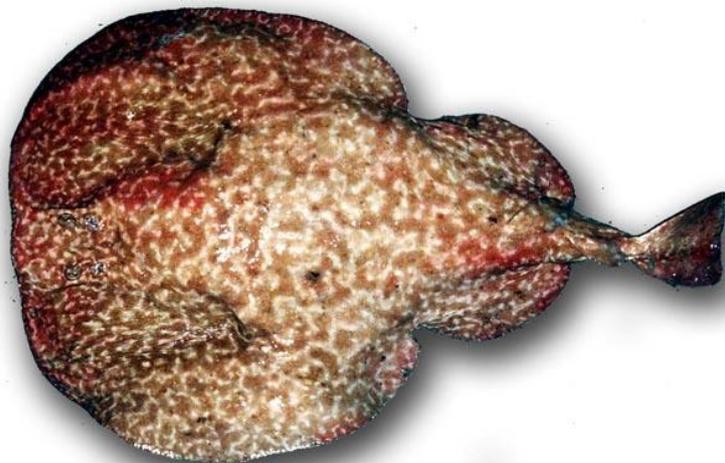
Disco redondeado, de consistencia blanda y piel lisa. Ojos pequeños. Espiráculos con el borde estrellado. Color marrón violáceo por la cara dorsal, con manchas blancas jaspeadas que recuerdan al mármol; cara ventral blanca, con el borde del disco gris oscuro.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlantico 40 cm

Pescado Blanco

Talla hasta 1m de longitud



Posee unos órganos que producen descargas eléctricas que rondan los 100 voltios los cuales son utilizados no solo como sistema disuasorio a posibles ataques, si no que también son muy efectivos al utilizarse como aturdidor de sus presas

VIEJA

(Dentex canariensis)

Características

Es un pez óseo, de tamaño mediano, comestible y muy apreciado. Presente solo en aguas del Atlántico andaluz, es poco abundante y difícil de observar en lonjas y mercados. Solo en algunos mercados municipales, principalmente en el de Cádiz, se ven esporádicamente algunos ejemplares procedentes de caladeros marroquíes.

Color rojizo vinoso, más oscuro por el dorso, plateado por los flancos y el vientre; borde de la aleta caudal negro; una gran mancha roja oscura en la base del extremo posterior de la aleta caudal, que se extiende por la zona escamosa de los radios; una mancha roja pequeña en la base de las aletas pectorales.

Talla Minima

Mediterraneo y Atlántico: 15 cm

Pescado Blanco

De tamaño medio, varía entre los 30 y los 70 hasta 90 cm

Mancha Roja



El pez “Vieja” de Canarias es un pez óseo omnívoro, cuyo nombre científico es **SPARISOMA CRETENSE**.

El pez Vieja que vive en Canarias recibe la denominación oficial comercial de Loro Viejo también lo encontramos con los nombres de Vieja colorada, Vieja parda, Vieja gris, Vieja melada, Vieja lora, Macho pardo y Chifleta.

La vieja (*Sparisoma cretense*) es uno de los peces más apreciados y emblemáticos del Archipiélago canario. Esta especie destaca no solo por su carne, sino por la belleza de su colorido. No es exclusiva de Canarias, pues habita en mares subtropicales como el Atlántico nororiental encontrándose desde el sur de Portugal y Golfo de Cádiz hasta Senegal.



VERRUGATO

(Umbrina cirrosas)

Características

Pez teleosteo de la familia de los escienidos. De cuerpo alargado robusto y comprimido. Más alto que la corvina de su misma familia. El dorso y flanco son grises pero surcados por líneas más claras.

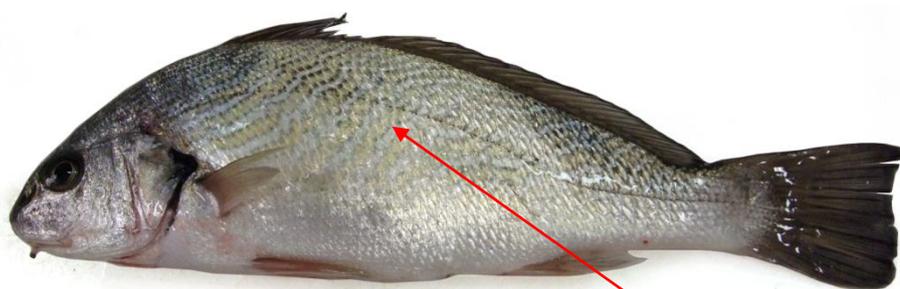
El que habita en el fango tiene una mucosidad amarillenta en la boca. Pez alargado de vientre plano y lomo arqueado, bastante voluminoso, tiene cabeza y boca pequeña, es de color azulado-plata con motas y con rayas inclinadas muy pequeñas azules y doradas. Pueden llegar a medir 1 metro. **De la parte de debajo de la boca le sale una pequeña barba o verruga de hay su nombre**

Talla Mínima.

Mediterraneo y Atlántico : 25cm

Pescado Blanco

Talla Media 4 cm pudiendo llegar hasta 1 m de longitud



Rayas Inclinadas

GARAPELLO

(Pagellus bellottii)

Características

Es una especie de peces de la familia Sparidae en el orden de los Perciformes. En español recibe el nombre de breca chata o garapello, y también se le conoce por el nombre de falsa dorada.

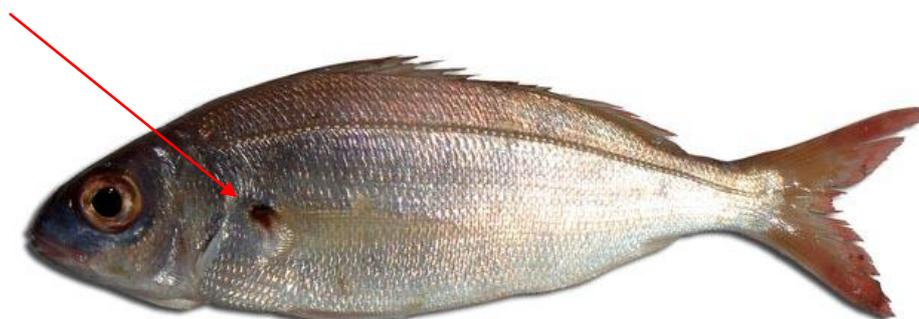
Cuerpo alargado y fusiforme. Dientes de dos tipos: delante, varias filas de dientes pequeños, afilados, dispuestos en carda; detrás, dos filas de dientes molares, de mayor tamaño hacia el interior de la boca. Color blanquecino brillante, con reflejos dorados; aletas de color rosa pálido, con el borde un poco más oscuro; una mancha de color rojo oscuro, casi negro, del tamaño de una lenteja, en la inserción de las aletas pectorales.

Talla Mínima

Mediterraneo y Atlántico: 15 cm

Pescado Azul

Talla Media entre 20-25 cm pueden alcanzar 40 cm de longitud



PALOMETA ROJA

(Beryx decadactylus)

Características

Pez marino de esqueleto regularmente osificado. Cuerpo oval y de dorso alto. Ojos grandes y de color rojo, boca ancha e inclinada hacia arriba; mandíbulas con dientes pequeños y puntiagudos. El dorso es de color rojo oscuro; los flancos más claros con un brillo amarillento. También conocida como Rey, Virrey, Palometa encarnada o Palometa hembra. Es de la familia de los berícidos.

Talla Minima

Atlántico. 25 cm

Pescado Semigraso

Talla Media entre 25-50 cm pudiendo llegar hasta 60cm de longitud



SARGO REAL

(Diplodus cervinus cervinus)

Características

Cuerpo ovalado, alargado, alto y comprimido. Boca de labios gruesos y carnosos. Color marrón achocolatado, con 5 bandas transversales anchas, más oscuras, sobre los flancos, y una en la cabeza cruzando los ojos; una manchita negra en la axila de las aletas pectorales.

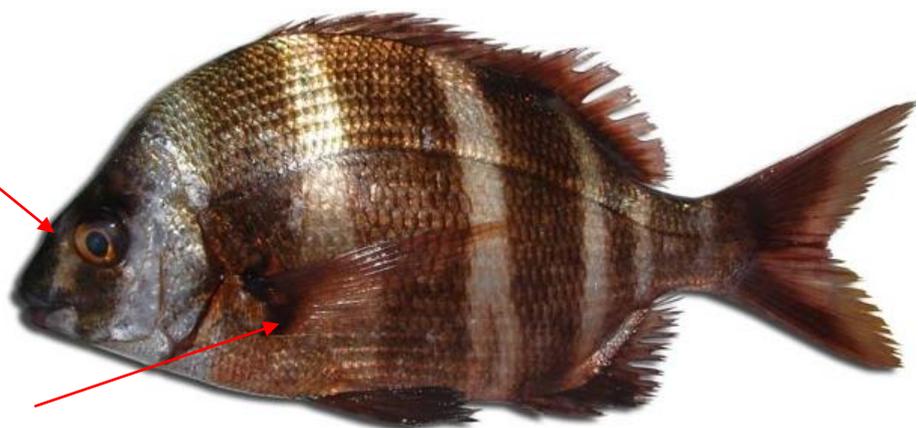
Talla Minima

Mediterráneo y Atlántico 18 cm

Pescado Azul

Talla Media 32 cm pueden alcanzar hasta 60 cm de longitud

Banda cruzando los ojos



Mancha negra en la axila

SARGO PICUDO

(Diplodus puntazzo)

Características

Pez marino de esqueleto regularmente osificado. Cuerpo ovalado, alargado, alto y comprimido. Morro picudo. Dientes de dos tipos: incisivos cortantes, dirigidos hacia adelante y con frecuencia asomando al exterior, y molares. Color gris plateado brillante, con la cabeza y dorso más oscuros, con 12-13 bandas transversales negras, alternando en anchura e intensidad; una mancha negra en el pedúnculo caudal, con la forma de una silla de montar; una manchita negra en la axila de las aletas pectorales; aletas dorsal, caudal y anal de color grisáceo, con el borde negro.

Se diferencia del sargo común porque la boca la tiene en forma de pico, alargada. Su hábitat preferido son los fondos de arena o fango.

Talla Mínima

Mediterráneo y Atlántico

Pescado Azul

Talla Media entre 18-45 cm pueden llegar hasta 50 cm de longitud



Mancha en axila Mancha en pedúnculo caudal con forma de silla de montar

CHOVA O ANJOVA

(Pomatomus saltatrix)

Características

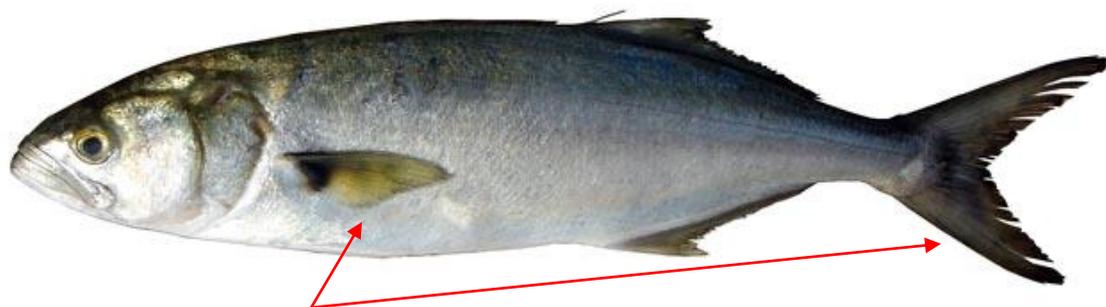
Cuerpo comprimido. Cabeza grande, con una pronunciada cresta ósea. Dos aletas dorsales, la primera, que se repliega en un surco dorsal, con 8 radios duros cortos y la segunda con 1 duro y 25 blandos. Coloración de tonos variados, azul verde y gris brillante, con los costados de color plateado y más blanquecino hacia el vientre. Las aletas dorsales, anales y caudal, son verde pálido con tintes amarillos.

Talla Mínima

Mediterráneo y Atlántico 25 cm

Pescado Azul

Talla Media entre 20-60 cm pueden llegar hasta 1 m de longitud



Aletas verde pálido con tinte amarillo

El presente Catalogo se ha realizado extrayendo la información de Interne:

- Catalogos de la Junta de Andalucia
- Merca Madrid
- Consemar
- Opromar
- Pescaderia Coruñesa
- Especies mas pescada en elitoral de Cadiz
- Varias Paginas y Federacion Andaluza de Pesca Deportiva



**Club
Náutico
de Conil**

Agosto 2019

Si quereis ampliar mas información teclear en Internet:

Especies de Interés Pesquero en el Litoral de Andalucía