Click to prove you're human

Si eres un amante de los mariscos, seguro que en más de una ocasión te has preguntado cuánto cuesta el kilo de sardinas frescas en Mercadona. Hoy te traemos la respuesta que estabas buscando. En Mercadona, el precio del kilo de sardinas frescas puede variar según el día y la temporada del año. Sin embargo, en promedio, podemos decir que el costo se encuentra entre los 3 y 4 euros por kilo. En la siguiente tabla te mostramos los precios de las sardinas frescas en Mercadona durante los últimos meses: Mes Precio por kilo Enero 3,50 euros Febrero 3,20 euros Marzo 3,80 euros Abril 3,50 euros ¡No esperes más para disfrutar de unas deliciosas sardinas frescas en casa! Recuerda que siempre debes verificar el precio en tu tienda Mercadona más cercana ya que puede variar según la región. Precio y calidad de las sardinas frescas en Mercadona # Vista previa Producto 1 Calvo Sardinas en Aceite de Oliva 120g Ver precio ¿Cuánto cuesta el kilo de sardinas frescas en Mercadona? En Mercadona, el precio del kilo de sardinas frescas es de 9,80€. Esto significa que cada sardina tiene un precio de aproximadamente 0,98€. Si bien el precio puede variar ligeramente dependiendo de la temporada y la disponibilidad del producto, este es el precio promedio que se puede encontrar en los supermercados de la cadena. Es importante tener en cuenta que el precio de las sardinas frescas en Mercadona es muy competitivo en comparación con otros supermercados y pescaderías locales. Además, la calidad de las sardinas frescas en Mercadona es muy buena, ya que la cadena se asegura de ofrecer productos frescos y de primera calidad a sus clientes. # Vista previa Producto 2 Sardinas Ahumadas 800 g Ver precio ¿Cómo se pueden preparar las sardinas frescas al natural de Mercadona? Las sardinas frescas al natural son una opción saludable y deliciosa para incluir en nuestra dieta. Para prepararlas, lo primero que debemos hacer es limpiarlas cuidadosamente para retirar las escamas y las vísceras. Una vez limpias, podemos cocinarlas a la parrilla o a la plancha, sazonándolas con sal y un poco de aceite de oliva. Otra opción es cocinar las sardinas frescas al horno, rellenándolas con una mezcla de ajo, perejil y pan rallado. Para ello, debemos precalentar el horno a 180ºC, colocar las sardinas en una bandeja para horno y hornear durante unos 20-25 minutos. ¿Qué otras opciones de sardinas podemos encontrar en Mercadona? Además de las sardinas frescas al natural, en Mercadona también podemos encontrar otro tipo de presentaciones de este pescado, como las sardinas en lata. Estas sardinas en lata se venden en diferentes formatos y marcas, y su precio puede variar dependiendo de la cantidad y la calidad del producto. En la sección de conservas de pescado de Mercadona también podemos encontrar otros productos similares, como atún en lata, boquerones en vinagre o mejillones en escabeche. Estas opciones son ideales para tener en casa y utilizar en ensaladas, aperitivos o como ingrediente en diferentes platos. ¿Cómo podemos aprovechar al máximo las sardinas frescas de Mercadona? Las sardinas frescas son una excelente fuente de proteínas y ácidos grasos omega-3, por lo que es importante incluirlas en nuestra dieta de manera regular. Además, las sardinas frescas son muy versátiles y se pueden utilizar en diferentes recetas, desde platos principales hasta aperitivos y entrantes. Una opción interesante es preparar una ensalada de sardinas frescas con tomate, cebolla, aceitunas y un aliño de aceite de oliva y vinagre. También podemos utilizar las sardinas frescas en guisos y arroces, o prepararlas a la parrilla con un poco de limón y hierbas aromáticas. # Vista previa Producto 5 SARDiNE Mente MUSH Ver precio ¿Hay ofertas o descuentos en el precio de las sardinas frescas en Mercadona? Mercadona suele ofrecer diferentes promociones y descuentos en sus productos, incluyendo las sardinas frescas. Es importante estar atentos a las ofertas y descuentos que se anuncian en la tienda o en el catálogo de la cadena, para poder aprovechar al máximo estas oportunidades y ahorrar en nuestra compra. Además, si somos clientes habituales de Mercadona, podemos aprovechar el programa de fidelización de la cadena, llamado “Club del Ahorro”. Este programa nos permite acumular puntos con nuestras compras, que luego podemos canjear por descuentos en diferentes productos, incluyendo las sardinas frescas. This webpage was generated by the domain owner using Sedo Domain Parking. Disclaimer: Sedo maintains no relationship with third party advertisers. Reference to any specific service or trade mark is not controlled by Sedo nor does it constitute or imply its association, endorsement or recommendation. El rango de precio minorista para España sardinas está entre US$ 1.23 y US$ 3.18 por kilogramo o entre US$ 0.56 y US$ 1.44 por libra (lb). Haz clic aquí para ver los precios exactos de sardinas hoy en España El rango de precios minoristas en Euro sardinas para EUR es de entre 1.13 y EUR por kilogramo o de entre 2.94 y EUR por libra(lb) en 0.51 y EUR. Únete a más de 50.000 comerciantes que acceden a precios de mercado en vivo, compradores verificados y oportunidades de venta directa Ver Precios de Mercado → ✓ Actualizaciones de Precios en Vivo✓ Acceso Directo a Compradores✓ Herramientas de Análisis de Mercado --> En 2025, el rango de precios mayoristas aproximado para España sardinas es de entre 0.86 y 2.23 por kilogramo o de entre 0.39 y 1.01 por libra(lb). --> --> Precios de otros productos en la categoría Pescado en España: Peces ornamentales vivos, Trucha viva, Anguila viva, Carpas vivas, Atún vivo, Pescado vivo, Trucha, Salmón, Pescado Halibut & Pez-sola. Ver precios de sardinas en otros países en Europa: Guinea Ecuatorial sardinas, Cuba sardinas, República Dominicana sardinas, Puerto Rico sardinas, Costa Rica sardinas, El Salvador sardinas, Guatemala sardinas, Honduras sardinas, México sardinas & Nicaragua sardinas. ¿Cuál es el precio del pescado en España? ¿Qué pescados cuestan más dinero? ¿Cuáles son los más económicos? En esta guía damos una tabla con los precios del pescado más vendido en nuestro país. Además, te contamos cuáles son los pescados más baratos y los más caros que puedes comprar, para que elijas aquellos que se adapten mejor a tus necesidades y tu bolsillo. ¡Allá vamos! Tabla de precios del pescado fresco Desde la lubina, pasando por el atún rojo, hasta la merluza, aquí tienes una tabla con los precios por kilo de más de 30 tipos de pescados diferentes. Ten en cuenta que muchos varían dependiendo de la época del año y de la oferta y demanda que exista: Pescado Precio (€) Atún rojo 48,90 Bacalao 12,00 Bacaladilla 9,90 Besugo 49,90 Bonito 12,80 Boquerón 7,90 Brótola 7,80 Cabracho 42,20 Caballa 7,95 Chanquete 90,60 Cherna 51,90 Chirrete 15,80 Corvina 11,40 Dorada 11,80 Emperador 37,90 Esturión 11,74 Gallo Pedro 39,65 Jurela 17,35 Lecha 30,00 Lenguado 30,95 Lubina 11,30 Merluza 33,80 Mero 58,60 Morralla 8,70 Muxina 13,80 Pez loro 39,20 Pargo 45,90 Pescadilla 15,70 Rodaballo 19,40 Salmón 16,15 Salmonete 17,30 Sardina 9,80 Urta 46,90 Los 5 pescados más baratos que puedes comprar Ahora que ya hemos visto los precios del pescado más consumido en España, vamos a repasar con detalle los cinco pescados más baratos. Todos ellos cuestan menos de 10€ el kilo. Sardina: ¡Sabor con bolsillo contento! La sardina es un auténtico tesoro económico. Con su carne sabrosa y jugosa, es un pescado que no solo se adapta a tu presupuesto, sino que también deleita tu paladar. Desde las típicas sardinas a la plancha hasta un delicioso escabeche, este pez pequeño esconde grandes sabores a precio amigable. Compra sardinas frescas en Esencia del Mar desde solo 4,90€. Boquerón: Pequeño en precio, grande en sabor El boquerón es uno de los pescados más baratos que puedes encontrar. Con su textura suave y delicada, son ideales para disfrutar en frituras o en marinados. Su precio económico no significa que escatimen en sabor, ¡te sorprenderán gratamente! Compra boquerones frescos ahora desde solo 3,95€. Caballa: ¡Sabor potente que no rompe el bolsillo! La caballa es un as en la manga de la cocina económica. Su carne firme y su sabor intenso son perfectos para parrillas, ahumados y guisos. Además, su precio moderado no compromete su valor culinario. Si la pruebas, se ganará un hueco importante en tus menús. Compra pescado caballa por solo 7,95€ el kilo. Bacaladilla: Encanto y economía en un solo bocado La bacaladilla es un pez pequeño que trae consigo un montón de sabor. Su carne tierna se presta a ser frita, empanada o añadida a deliciosas sopas y caldos. Este compañero de cocina es la prueba de que el placer culinario no tiene por qué costar una fortuna. Compra bacaladilla del Mediterráneo desde solo 4,95€. Morralla: ¡Grandes posibilidades a bajo coste! La morralla es como un cofre de tesoros asequibles. Aunque es un término genérico que abarca varios tipos de pescado pequeño y sabroso, su versatilidad en la cocina es innegable. Desde caldos hasta guisos y frituras, la morralla te ofrece opciones deliciosas sin hacerle un agujero a tu billetera. Compra morralla de gran calidad desde solo 4,35€. Lista de los 5 pescados más caros Y ahora que ya cocones las opciones más económicas de nuestra pescadería online, toca descubrir cuáles son los pescados más caros. Chanquete: Lujo en cada bocado El chanquete encabeza nuestra lista de pescados más caros y exclusivos. Su precio elevado se debe a su rareza y sabor exquisito. Con una textura suave y sabor delicado, es un auténtico placer culinario. Si estás buscando impresionar a tus invitados con algo único, el chanquete es tu elección. Compra chanquete fresco desde solo 22,65€. Mero: El rey del mar a precio premium El mero es conocido por su carne firme y su sabor suave. Aunque su precio puede ser más alto, cada bocado te transporta a una experiencia gastronómica de alta gama. Puedes asarlo, hornearlo o prepararlo a la parrilla para resaltar su excelencia en cada plato. Compra mero fresco en Esencia del Mar desde solo 32,40€. Cherna: Sabor intenso que vale cada céntimo La cherna es otro de los pescados más caros de nuestra pescadería online, un tesoro culinario de alto costo. Su carne es tierna y jugosa, con un sabor intenso que te hará recordar cada bocado. Asarla, cocinarla al vapor o incluso a la parrilla resalta su valor culinario y te brinda una experiencia inolvidable. Compra cherna fresca desde solo 27,75€. Besugo: Delicadeza a precio elevado El besugo es sinónimo de elegancia en la mesa. Su carne suave y textura firme son perfectas para preparaciones al horno o a la parrilla. Aunque su precio sea elevado, su sabor y presentación hacen que cada bocado sea una inversión en el disfrute. Compra besugo de la pinta desde solo 34,90€. Urta: Un pescado para los más sibaritas La urta es una elección de alta categoría en la mesa. Con una carne tierna y sabor particular, es ideal para platos refinados. Su precio puede ser mayor, pero su valor culinario y la experiencia sensorial que proporciona valen la pena para aquellos que buscan lo mejor. Compra urta fresca por 46,90€ el kilo. Conclusiones Y llegamos al final de esta guía sobre los precios del pescado. Esperamos que este artículo te sirva de ayuda a la hora de elegir el pescado perfecto para tu próxima comida. Recuerda que la elección no se trata solo de dinero, sino también de valor. Ya sea que optes por la asequibilidad de los pescados más baratos o la exclusividad de los pescados más caros, cada elección lleva consigo una historia de sabor y satisfacción. En Esencia del Mar te inviamos a explorar la variedad y los precios que el mercado del pescado en España tiene para ofrecer. ¡Buen provecho!

04/202307/202310/202301/202404/202407/202410/202401/202504/20252345678Media4.646.252.532.453.573.432.15.752.43.412.153.092.192.575.852.864.31Mercabarna5.56.52.72.74.52.24.5624.52.22.34.52.46.54.52.73.7Mercabilbao6.671.54.752.26.8225.252.13.46.922.3Mercamadrid2.946.52.022.182.811.883.265.9623.472.03232.336.143.213.04Mercasevilla3.551.81.8641161.5551.528Mercavalencia3.5722.252.73.51.81.76.52.252.82.252.52.56.752.52.5Precio de la sardina: Media Mercabarna Mercabilbao Mercamadrid Mercasevilla MercavalenciaEl precio medio más reciente (del 15/04/2025) de la sardina en los mercados es de 4.31 euros (sube 65 céntimos respecto al día 11/04).El precio osciló en los mercados desde los 2.5 euros en Mercavalencia hasta los 8 euros en Mercasevilla.En el último año el precio mínimo de la sardina en los mercados fue de 2.15 euros, el máximo de 5.85 euros, con un precio medio más frecuente de 3.21 euros.En el histórico (desde el año 2007) el precio menor de la sardina fue de 1.28 euros, el máximo de 6.65 euros, con un precio medio más frecuente de 3.02 euros.La gráfica dibuja la evolución de los precios en los distintos mercados (y el precio medio) de la sardina durante los últimos dos años.Relacionados.Puede consultar también los precios de los otros productos de la sección de Pescado fresco: el atún, la bacaladilla, el bacalao, el besugo, el bonito, el boquerón extra, el boquerón italiano, el boquerón normal, la caballa, el calamar, la chirla, el gallo, la gamba, el jurel, el langostino, la lubina, el mejillon, la merluza, la palometa, la pescadilla, el rape, el salmón y la trucha.Precios de la sardina durante el último año:Tabla de precios durante el último año.FechaMediaMercabarnaMercabilbaoMercamadridMercasevillaMercavalencia15/04/20254,31 €3,70 €3,04 €8,00 €2,50 €11/04/20253,66 €2,70 €2,30 €2,78 €8,00 €2,50 €08/04/20253,16 €4,50 €2,00 €2,78 €4,00 €2,50 €01/04/20252,86 €3,50 €2,00 €3,21 €3,10 €2,50 €28/03/20253,05 €3,50 €3,00 €3,27 €3,00 €2,50 €25/03/20253,81 €4,50 €4,80 €3,27 €3,00 €3,50 €21/03/20253,29 €3,90 €3,30 €3,25 €2,50 €3,50 €18/03/20254,06 €5,00 €3,25 €4,00 €4,00 €14/03/20253,15 €3,80 €2,70 €2,75 €2,50 €4,00 €11/03/20253,53 €5,30 €2,60 €2,75 €3,50 €3,50 €07/03/20253,30 €3,50 €3,00 €3,00 €3,50 €3,50 €04/03/20253,86 €4,80 €5,00 €3,00 €3,00 €3,50 €28/02/20253,25 €3,30 €3,90 €3,07 €2,50 €3,50 €25/02/20254,03 €4,00 €4,80 €3,07 €4,80 €3,50 €21/02/20253,02 €3,50 €3,60 €2,50 €2,00 €3,50 €18/02/20253,60 €4,00 €5,00 €2,50 €3,00 €3,50 €14/02/20253,54 €4,00 €4,00 €3,71 €2,50 €3,50 €11/02/20254,09 €4,00 €5,25 €3,71 €3,00 €4,50 €07/02/20254,68 €4,00 €5,20 €4,71 €5,00 €4,50 €04/02/20254,60 €4,50 €5,80 €4,71 €4,00 €4,00 €31/01/20254,79 €4,50 €5,00 €3,96 €6,50 €4,00 €28/01/20254,97 €6,00 €6,40 €3,96 €4,00 €4,50 €24/01/20254,59 €4,80 €5,75 €4,42 €3,50 €4,50 €17/01/20255,03 €5,00 €4,00 €6,14 €5,00 €5,00 €14/01/20255,85 €5,50 €6,14 €5,00 €6,75 €10/01/20255,51 €5,80 €4,50 €5,00 €6,75 €07/01/20255,50 €6,50 €4,50 €6,00 €5,00 €03/01/20255,13 €4,00 €4,50 €7,00 €5,00 €31/12/20243,75 €2,50 €4,50 €3,00 €5,00 €20/12/20244,74 €5,50 €3,90 €5,32 €4,00 €5,00 €17/12/20244,68 €5,90 €5,32 €3,00 €4,50 €13/12/20243,78 €4,80 €3,40 €3,22 €3,00 €4,50 €10/12/20243,31 €4,50 €3,22 €3,00 €2,50 €06/12/20242,65 €2,40 €2,90 €2,44 €3,00 €2,50 €03/12/20242,69 €2,80 €3,00 €2,44 €2,50 €29/11/20242,57 €3,00 €3,00 €2,33 €2,00 €2,50 €26/11/20244,05 €4,50 €6,90 €2,33 €4,00 €2,50 €22/11/20242,84 €2,80 €3,00 €2,38 €3,50 €2,50 €19/11/20242,92 €3,30 €3,40 €2,38 €3,00 €2,50 €15/11/20242,59 €3,00 €2,40 €2,05 €3,00 €2,50 €12/11/20242,56 €2,80 €2,70 €2,05 €3,00 €2,25 €08/11/20242,47 €2,50 €2,10 €2,50 €3,00 €2,25 €05/11/20242,64 €2,80 €2,50 €3,00 €2,25 €01/11/20242,66 €2,90 €2,65 €3,00 €2,50 €2,25 €29/10/20242,75 €3,00 €3,00 €3,00 €2,50 €2,25 €25/10/20242,19 €2,70 €2,25 €2,24 €1,50 €2,25 €22/10/20242,48 €2,50 €3,15 €2,24 €2,00 €2,50 €18/10/20242,72 €2,80 €2,70 €2,62 €3,00 €2,50 €15/10/20242,80 €3,20 €2,70 €2,62 €3,00 €2,50 €11/10/20242,48 €3,00 €2,42 €2,00 €2,50 €08/10/20242,68 €3,00 €3,25 €2,42 €2,50 €2,25 €04/10/20242,55 €3,00 €2,90 €2,62 €2,00 €2,25 €01/10/20242,80 €3,00 €2,90 €2,62 €3,00 €2,50 €27/09/20242,53 €2,50 €2,60 €2,50 €2,50 €24/09/20242,63 €2,90 €2,60 €2,50 €2,50 €20/09/20242,66 €2,90 €2,90 €2,00 €3,00 €2,50 €17/09/20242,52 €2,50 €2,80 €2,00 €2,80 €2,50 €13/09/20243,09 €3,30 €2,80 €2,34 €4,50 €2,50 €10/09/20242,90 €2,80 €3,10 €2,34 €4,00 €2,25 €06/09/20243,09 €2,85 €2,90 €2,45 €5,00 €2,25 €03/09/20242,88 €3,30 €2,90 €2,45 €3,50 €2,25 €30/08/20242,40 €2,30 €2,65 €2,25 €27/08/20242,55 €2,50 €2,65 €2,50 €23/08/20242,60 €2,80 €2,50 €2,50 €20/08/20242,58 €3,00 €2,50 €2,25 €16/08/20242,45 €2,60 €2,50 €2,25 €13/08/20242,55 €2,90 €2,50 €2,25 €06/08/20242,48 €2,80 €2,40 €2,25 €02/08/20242,52 €2,80 €2,50 €2,25 €30/07/20242,70 €3,00 €3,00 €2,50 €2,30 €26/07/20242,82 €2,90 €3,00 €2,40 €3,50 €2,30 €23/07/20243,02 €2,70 €3,20 €2,40 €4,00 €2,80 €19/07/20242,67 €2,50 €3,00 €2,37 €2,80 €16/07/20243,17 €3,00 €2,80 €2,37 €5,00 €2,70 €12/07/20242,64 €2,50 €2,50 €2,50 €3,00 €2,70 €09/07/20242,36 €2,80 €2,00 €2,50 €2,00 €2,50 €05/07/20242,32 €2,80 €2,25 €2,03 €2,00 €2,50 €02/07/20242,75 €2,80 €2,70 €3,00 €2,50 €28/06/20242,55 €3,00 €2,40 €2,36 €2,50 €2,50 €25/06/20242,97 €3,00 €3,00 €2,36 €4,00 €2,50 €21/06/20242,88 €2,80 €2,00 €2,62 €4,50 €2,50 €18/06/20242,72 €2,80 €2,70 €2,62 €3,00 €2,50 €14/06/20242,15 €2,20 €2,50 €2,03 €1,50 €2,50 €11/06/20243,41 €4,50 €5,25 €2,03 €3,00 €2,25 €07/06/20242,69 €2,50 €2,80 €2,39 €3,50 €2,25 €04/06/20242,60 €2,50 €2,60 €2,39 €3,00 €2,50 €28/05/20242,68 €2,80 €2,80 €2,30 €3,00 €2,50 €24/05/20242,83 €2,80 €2,90 €2,45 €3,50 €2,50 €21/05/20242,64 €3,00 €2,75 €2,45 €2,50 €2,50 €Precio medio por años:Tabla de precio medio por años.AñoMediaMercabarnaMercabilbaoMercamadridMercasevillaMercavalencia20254,08 €4,36 €4,06 €3,66 €4,18 €3,93 €20243,15 €3,39 €3,42 €2,96 €3,13 €2,96 €20233,06 €3,59 €3,31 €2,76 €2,96 €2,69 €20223,16 €3,57 €3,49 €2,91 €2,84 €2,88 €20213,14 €3,80 €3,05 €3,02 €2,68 €2,75 €20203,45 €4,05 €3,36 €3,12 €3,13 €20193,76 €4,17 €4,06 €3,28 €3,51 €20183,88 €4,29 €4,19 €3,49 €3,30 €20173,32 €3,60 €3,72 €2,93 €3,07 €20162,97 €3,31 €3,20 €2,72 €2,63 €20153,36 €3,78 €3,79 €2,94 €2,97 €20143,46 €3,59 €3,90 €3,35 €3,04 €20133,01 €3,14 €4,15 €3,34 €2,16 €2,95 €20122,91 €3,24 €3,57 €2,48 €2,04 €3,11 €20112,43 €2,75 €3,15 €1,99 €1,63 €2,53 €20102,37 €2,77 €3,31 €1,75 €1,60 €2,48 €20092,37 €2,62 €3,42 €1,79 €1,67 €2,38 €20082,21 €2,56 €3,20 €1,59 €1,63 €2,00 €20071,83 €1,92 €2,43 €1,62 €1,39 €1,80 € The Motorsport Images Collections captures events from 1895 to today’s most recent coverage.Discover The CollectionCurated, compelling, and worth your time. Explore our latest gallery of Editors’ Picks.Browse Editors' FavoritesExperience AI-Powered CreativityThe Motorsport Images Collections captures events from 1895 to today’s most recent coverage.Discover The CollectionCurated, compelling, and worth your time. Explore our latest gallery of Editors’ Picks.Browse Editors' FavoritesExperience AI-Powered CreativityThe Motorsport Images Collections captures events from 1895 to today’s most recent coverage.Discover The CollectionCurated, compelling, and worth your time. Explore our latest gallery of Editors’ Picks.Browse Editors' FavoritesExperience AI-Powered Creativity This webpage was generated by the domain owner using Sedo Domain Parking. Disclaimer: Sedo maintains no relationship with third party advertisers. Reference to any specific service or trade mark is not controlled by Sedo nor does it constitute or imply its association, endorsement or recommendation. La sardina se localiza de forma abundante en aguas del mar Mediterráneo. Se trata del pescado azul de pequeño tamaño más consumido en España (junto al boquerón) y en las lonjas de Vinaròs y Sant Carles de la Rápita es una de las capturas habituales. No dudes en comprar sardinas frescas online.La sardina se presta a una gran variedad de recetas, lo más común es comerlas a la brasa o a la plancha.Comprar sardinas online¡Recuerda! Seleccionamos en la lonja el mejor pescado y marisco fresco. Podrás comprar sardina mediterránea fresca online, elegir la fecha en la que quieres recibirla y en un plazo de menos de 24 horas desde su captura tenerla en tu casa. Comprar sardinas online es muy fácil. Más fresco, imposible!!! ☺Solo los usuarios registrados que hayan comprado este producto pueden hacer una valoración.Si quieres comprar Sardina online, en nuestra tienda online podrás encontrar el mejor precio de Sardina

04/202307/202310/202301/202404/202407/202410/202401/202504/20252345678Media4.646.252.532.453.573.432.15.752.43.412.153.092.192.575.852.864.31Mercabarna5.56.52.72.74.52.24.5624.52.22.34.52.46.54.52.73.7Mercabilbao6.671.54.752.26.8225.252.13.46.922.3Mercamadrid2.946.52.022.182.811.883.265.9623.472.03232.336.143.213.04Mercasevilla3.551.81.8641161.5551.528Mercavalencia3.5722.252.73.51.81.76.52.252.82.252.52.56.752.52.5Precio de la sardina: Media Mercabarna Mercabilbao Mercamadrid Mercasevilla MercavalenciaEl precio medio más reciente (del 15/04/2025) de la sardina en los mercados es de 4.31 euros (sube 65 céntimos respecto al día 11/04).El precio osciló en los mercados desde los 2.5 euros en Mercavalencia hasta los 8 euros en Mercasevilla.En el último año el precio mínimo de la sardina en los mercados fue de 2.15 euros, el máximo de 5.85 euros, con un precio medio más frecuente de 3.21 euros.En el histórico (desde el año 2007) el precio menor de la sardina fue de 1.28 euros, el máximo de 6.65 euros, con un precio medio más frecuente de 3.02 euros.La gráfica dibuja la evolución de los precios en los distintos mercados (y el precio medio) de la sardina durante los últimos dos años.Relacionados.Puede consultar también los precios de los otros productos de la sección de Pescado fresco: el atún, la bacaladilla, el bacalao, el besugo, el bonito, el boquerón extra, el boquerón italiano, el boquerón normal, la caballa, el calamar, la chirla, el gallo, la gamba, el jurel, el langostino, la lubina, el mejillon, la merluza, la palometa, la pescadilla, el rape, el salmón y la trucha.Precios de la sardina durante el último año:Tabla de precios durante el último año.FechaMediaMercabarnaMercabilbaoMercamadridMercasevillaMercavalencia15/04/20254,31 €3,70 €3,04 €8,00 €2,50 €11/04/20253,66 €2,70 €2,30 €2,78 €8,00 €2,50 €08/04/20253,16 €4,50 €2,00 €2,78 €4,00 €2,50 €01/04/20252,86 €3,50 €2,00 €3,21 €3,10 €2,50 €28/03/20253,05 €3,50 €3,00 €3,27 €3,00 €2,50 €25/03/20253,81 €4,50 €4,80 €3,27 €3,00 €3,50 €21/03/20253,29 €3,90 €3,30 €3,25 €2,50 €3,50 €18/03/20254,06 €5,00 €3,25 €4,00 €4,00 €14/03/20253,15 €3,80 €2,70 €2,75 €2,50 €4,00 €11/03/20253,53 €5,30 €2,60 €2,75 €3,50 €3,50 €07/03/20253,30 €3,50 €3,00 €3,00 €3,50 €3,50 €04/03/20253,86 €4,80 €5,00 €3,00 €3,00 €3,50 €28/02/20253,25 €3,30 €3,90 €3,07 €2,50 €3,50 €25/02/20254,03 €4,00 €4,80 €3,07 €4,80 €3,50 €21/02/20253,02 €3,50 €3,60 €2,50 €2,00 €3,50 €18/02/20253,60 €4,00 €5,00 €2,50 €3,00 €3,50 €14/02/20253,54 €4,00 €4,00 €3,71 €2,50 €3,50 €11/02/20254,09 €4,00 €5,25 €3,71 €3,00 €4,50 €07/02/20254,68 €4,00 €5,20 €4,71 €5,00 €4,50 €04/02/20254,60 €4,50 €5,80 €4,71 €4,00 €4,00 €31/01/20254,79 €4,50 €5,00 €3,96 €6,50 €4,00 €28/01/20254,97 €6,00 €6,40 €3,96 €4,00 €4,50 €24/01/20254,59 €4,80 €5,75 €4,42 €3,50 €4,50 €17/01/20255,03 €5,00 €4,00 €6,14 €5,00 €5,00 €14/01/20255,85 €5,50 €6,14 €5,00 €6,75 €10/01/20255,51 €5,80 €4,50 €5,00 €6,75 €07/01/20255,50 €6,50 €4,50 €6,00 €5,00 €03/01/20255,13 €4,00 €4,50 €7,00 €5,00 €31/12/20243,75 €2,50 €4,50 €3,00 €5,00 €20/12/20244,74 €5,50 €3,90 €5,32 €4,00 €5,00 €17/12/20244,68 €5,90 €5,32 €3,00 €4,50 €13/12/20243,78 €4,80 €3,40 €3,22 €3,00 €4,50 €10/12/20243,31 €4,50 €3,22 €3,00 €2,50 €06/12/20242,65 €2,40 €2,90 €2,44 €3,00 €2,50 €03/12/20242,69 €2,80 €3,00 €2,44 €2,50 €29/11/20242,57 €3,00 €3,00 €2,33 €2,00 €2,50 €26/11/20244,05 €4,50 €6,90 €2,33 €4,00 €2,50 €22/11/20242,84 €2,80 €3,00 €2,38 €3,50 €2,50 €19/11/20242,92 €3,30 €3,40 €2,38 €3,00 €2,50 €15/11/20242,59 €3,00 €2,40 €2,05 €3,00 €2,50 €12/11/20242,56 €2,80 €2,70 €2,05 €3,00 €2,25 €08/11/20242,47 €2,50 €2,10 €2,50 €3,00 €2,25 €05/11/20242,64 €2,80 €2,50 €3,00 €2,25 €01/11/20242,66 €2,90 €2,65 €3,00 €2,50 €2,25 €29/10/20242,75 €3,00 €3,00 €3,00 €2,50 €2,25 €25/10/20242,19 €2,70 €2,25 €2,24 €1,50 €2,25 €22/10/20242,48 €2,50 €3,15 €2,24 €2,00 €2,50 €18/10/20242,72 €2,80 €2,70 €2,62 €3,00 €2,50 €15/10/20242,80 €3,20 €2,70 €2,62 €3,00 €2,50 €11/10/20242,48 €3,00 €2,42 €2,00 €2,50 €08/10/20242,68 €3,00 €3,25 €2,42 €2,50 €2,25 €04/10/20242,55 €3,00 €2,90 €2,62 €2,00 €2,25 €01/10/20242,80 €3,00 €2,90 €2,62 €3,00 €2,50 €27/09/20242,53 €2,50 €2,60 €2,50 €2,50 €24/09/20242,63 €2,90 €2,60 €2,50 €2,50 €20/09/20242,66 €2,90 €2,90 €2,00 €3,00 €2,50 €17/09/20242,52 €2,50 €2,80 €2,00 €2,80 €2,50 €13/09/20243,09 €3,30 €2,80 €2,34 €4,50 €2,50 €10/09/20242,90 €2,80 €3,10 €2,34 €4,00 €2,25 €06/09/20243,09 €2,85 €2,90 €2,45 €5,00 €2,25 €03/09/20242,88 €3,30 €2,90 €2,45 €3,50 €2,25 €30/08/20242,40 €2,30 €2,65 €2,25 €27/08/20242,55 €2,50 €2,65 €2,50 €23/08/20242,60 €2,80 €2,50 €2,50 €20/08/20242,58 €3,00 €2,50 €2,25 €16/08/20242,45 €2,60 €2,50 €2,25 €13/08/20242,55 €2,90 €2,50 €2,25 €06/08/20242,48 €2,80 €2,40 €2,25 €02/08/20242,52 €2,80 €2,50 €2,25 €30/07/20242,70 €3,00 €3,00 €2,50 €2,30 €26/07/20242,82 €2,90 €3,00 €2,40 €3,50 €2,30 €23/07/20243,02 €2,70 €3,20 €2,40 €4,00 €2,80 €19/07/20242,67 €2,50 €3,00 €2,37 €2,80 €16/07/20243,17 €3,00 €2,80 €2,37 €5,00 €2,70 €12/07/20242,64 €2,50 €2,50 €2,50 €3,00 €2,70 €09/07/20242,36 €2,80 €2,00 €2,50 €2,00 €2,50 €05/07/20242,32 €2,80 €2,25 €2,03 €2,00 €2,50 €02/07/20242,75 €2,80 €2,70 €3,00 €2,50 €28/06/20242,55 €3,00 €2,40 €2,36 €2,50 €2,50 €25/06/20242,97 €3,00 €3,00 €2,36 €4,00 €2,50 €21/06/20242,88 €2,80 €2,00 €2,62 €4,50 €2,50 €18/06/20242,72 €2,80 €2,70 €2,62 €3,00 €2,50 €14/06/20242,15 €2,20 €2,50 €2,03 €1,50 €2,50 €11/06/20243,41 €4,50 €5,25 €2,03 €3,00 €2,25 €07/06/20242,69 €2,50 €2,80 €2,39 €3,50 €2,25 €04/06/20242,60 €2,50 €2,60 €2,39 €3,00 €2,50 €28/05/20242,68 €2,80 €2,80 €2,30 €3,00 €2,50 €24/05/20242,83 €2,80 €2,90 €2,45 €3,50 €2,50 €21/05/20242,64 €3,00 €2,75 €2,45 €2,50 €2,50 €Precio medio por años:Tabla de precio medio por años.AñoMediaMercabarnaMercabilbaoMercamadridMercasevillaMercavalencia20254,08 €4,36 €4,06 €3,66 €4,18 €3,93 €20243,15 €3,39 €3,42 €2,96 €3,13 €2,96 €20233,06 €3,59 €3,31 €2,76 €2,96 €2,69 €20223,16 €3,57 €3,49 €2,91 €2,84 €2,88 €20213,14 €3,80 €3,05 €3,02 €2,68 €2,75 €20203,45 €4,05 €3,36 €3,12 €3,13 €20193,76 €4,17 €4,06 €3,28 €3,51 €20183,88 €4,29 €4,19 €3,49 €3,30 €20173,32 €3,60 €3,72 €2,93 €3,07 €20162,97 €3,31 €3,20 €2,72 €2,63 €20153,36 €3,78 €3,79 €2,94 €2,97 €20143,46 €3,59 €3,90 €3,35 €3,04 €20133,01 €3,14 €4,15 €3,34 €2,16 €2,95 €20122,91 €3,24 €3,57 €2,48 €2,04 €3,11 €20112,43 €2,75 €3,15 €1,99 €1,63 €2,53 €20102,37 €2,77 €3,31 €1,75 €1,60 €2,48 €20092,37 €2,62 €3,42 €1,79 €1,67 €2,38 €20082,21 €2,56 €3,20 €1,59 €1,63 €2,00 €20071,83 €1,92 €2,43 €1,62 €1,39 €1,80 € Showing items 1 to 4 of 10A star rating of 4.2 out of 5.190 ratingsA star rating of 4.4 out of 5.25 ratingsA star rating of 0 out of 5.0 ratingsA star rating of 4.2 out of 5.798 ratingsPopular guides & articlesTune in to the latest episodes to hear our experts discuss all things food.By entering your details, you are agreeing to our terms and conditions and privacy policy. You can unsubscribe at any time.This site is protected by reCAPTCHA and the Google Privacy Policy and Terms of Service apply. Pilchards are grown-up herrings, not something quite different and are suitable only to be canned for cats. Well, actually... not quite.Many species of small fish may be called sardines but once grown to more than 15cm long a number of these species are likely to be called pilchards. Whatever their origin, they're a delicious, oily fish that's undoubtedly undervalued.An enterprising entrepreneur renamed them Cornish sardines and now a professional organisation markets them fresh from late June to the end of February.Canned pilchards are always available and because they're often made from older bigger fish, can have a somewhat daunting high oiliness and fishiness. Fresh or frozen pilchards marketed as Cornish sardines are available online throughout the year.Fresh pilchards have the short life of all oily fish but vacuum-packing greatly extends this, as does buying them frozen. Otherwise, canned pilchards last for years.Provided you can erase the idea of canned pilchards being cat food, even though usually presented in tomato sauce, they can be used in a wide variety of recipes, from pasta to baking or serving with mashed potato topping. They're a highly nutritious food with many health benefits, deserving to be far better known and widely enjoyed.Fresh pilchards or Cornish sardines may be lightly poached, grilled or baked and although there'll be a definite oily whiff in the air it's considerably less if cooked in water. The Scottish habit of cooking herrings in oatmeal works well with pilchards.Their robustness makes them suited to curries and fish stews of all styles and nationalities.Stargazy pie was supposedly created in Mousehole, Cornwall, filled with potato, egg and variable other ingredients but always topped with pastry through which emerged the intact heads of skinned and boned pilchards, the oil of which was expected then to drain into the main filling during the cooking. It's not commonly found these days. Exploraremos el precio de la sardina ahumada en Mercadona, una de las cadenas de supermercados más populares en España. Además, analizaremos algunas opciones alternativas disponibles en otros establecimientos y compararemos la calidad y el coste de estos productos. También ofreceremos recomendaciones y consejos para aquellos que buscan la mejor relación calidad-precio a la hora de comprar sardinas ahumadas.Precio medio de la sardina ahumada en Mercadona La sardina ahumada es un producto que ha ganado popularidad en los últimos años debido a su sabor distintivo y sus beneficios nutricionales. En Mercadona, el precio medio de la sardina ahumada oscila entre los 2 y 3 euros por una porción de aproximadamente 100 gramos. Este precio puede variar ligeramente según la ubicación y la disponibilidad del producto.Detalles del producto: sardina ahumada La sardina ahumada que se encuentra en Mercadona suele venir envasada al vacío para garantizar su frescura y sabor. Generalmente, se presenta en filetes, lo que facilita su uso en diferentes recetas. Algunos de los detalles destacados del producto incluyen:Precio de la bolsa térmica de Mercadona y alternativas disponibles Ingredientes: Sardina, sal, humo natural. Valor nutricional (por 100g): Aproximadamente 180 calorías, 12g de grasas, 20g de proteínas. Conservación: Mantener refrigerado entre 0 y 4 grados Celsius. Origen: Varía según la temporada y la disponibilidad. Modo de empleo de la sardina ahumada La sardina ahumada es un producto muy versátil que se puede utilizar de varias maneras en la cocina. Aquí te dejamos algunas ideas de cómo emplearla: Ensaladas: Añade filetes de sardina ahumada a una ensalada verde para darle un toque de sabor ahumado. Tostadas: Coloca sardina ahumada sobre una tostada de pan integral con un poco de aguacate. Tapas: Puedes preparar deliciosas tapas combinando sardina ahumada con pimientos del piquillo y aceitunas. Pasta: Incorpora sardina ahumada a tus platos de pasta para un toque diferente y nutritivo. Recomendaciones de uso para la sardina ahumada Para disfrutar al máximo de la sardina ahumada, sigue estas recomendaciones: Combina con ingredientes frescos: La sardina ahumada tiene un sabor intenso, por lo que combina bien con ingredientes frescos y ligeros como tomates, pepinos y hierbas frescas. Evita cocinarla en exceso: La sardina ahumada ya está cocida, por lo que no necesita más cocción. Añádela al final de la preparación de tus recetas. Marida con vinos blancos: El sabor ahumado de la sardina se realza cuando se acompaña de un buen vino blanco. ¿Dónde encontrar la sardina ahumada en Mercadona? En Mercadona, puedes encontrar la sardina ahumada en la sección de productos refrigerados, generalmente junto a otros productos del mar como el salmón ahumado y el bacalao. Es posible que también la encuentres en la sección de delicatessen, dependiendo del tamaño y la organización de la tienda.Análisis de los sándwiches de Mercadona y sus alternativasAlternativas válidas para comprar sardina ahumada online Si no tienes un Mercadona cerca o prefieres hacer tus compras online, hay varias alternativas para adquirir sardina ahumada: Amazon En Amazon, puedes encontrar una variedad de opciones de sardina ahumada de diferentes marcas y precios. Aquí tienes algunas de las opciones más populares: Otras tiendas online Además de Amazon, existen otras tiendas online donde puedes comprar sardina ahumada de alta calidad:Precio y características de la barbacoa desechable Mercadona El Corte Inglés: Ofrece una selección de productos gourmet, incluida la sardina ahumada. Carrefour: Tiene una sección de productos frescos y ahumados que incluye sardinas. La Sirena: Especializados en productos congelados y refrigerados, también tienen opciones de sardina ahumada. Beneficios de consumir sardina ahumada El consumo de sardina ahumada no solo es delicioso, sino que también ofrece varios beneficios para la salud: Rica en ácidos grasos Omega-3: Ayudan a mantener la salud cardiovascular y a reducir la inflamación. Fuente de proteínas: Ideal para mantener y reparar los tejidos del cuerpo. Contiene vitaminas y minerales: Como la vitamina D, B12 y selenio, esenciales para diversas funciones corporales. Bajo en calorías: Aporta una cantidad moderada de calorías, lo que lo hace adecuado para dietas de control de peso. Opiniones de los consumidores sobre la sardina ahumada Las opiniones de los consumidores sobre la sardina ahumada de Mercadona suelen ser positivas. Aquí te dejamos algunos comentarios comunes: Sabor: Los consumidores destacan el sabor ahumado y la frescura del producto. Textura: La mayoría de los usuarios están satisfechos con la textura firme y jugosa de la sardina. Versatilidad: Muchos aprecian la versatilidad del producto y lo fácil que es incorporarlo en diversas recetas. Relación calidad-precio: Los consumidores valoran la buena relación calidad-precio que ofrece Mercadona. La sardina ahumada es un producto delicioso y nutritivo, fácil de encontrar en Mercadona y otras tiendas online. Su versatilidad y beneficios para la salud la convierten en una excelente opción para incorporar en tu dieta diaria.Características y alternativas de las pinzas de Mercadona Nutrition statsHealth benefitsRecipesBottom lineCurious about sardines nutrition? Discover why this fish is a diet powerhouse. Packed with protein, omega-3s, and essential vitamins, sardines offer numerous health benefits. Dive into the details now.Many may wince at the mere mention of sardines, but in our opinion, they get a bit of a bad rap.Sure, they’re not that common in the U.S., and yes, they’re known to have an “acquired taste.” This is because sardines are a more oily fish than their white-fleshed friends (think: cod, tilapia, and halibut) and have a more prominent flavor.Since the unpopular sardine carries so many of these preconceived notions, most people write them off without giving them a try. But we’re here to say, “not so fast.”As it turns out, sardines have so many amazing health benefits that make them worth considering — which is why popular diets, like the Mediterranean diet, have highlighted them for centuries.If you’re ready to learn more about sardines and even test the waters when it comes to including them in your daily diet, let’s dive in.Share on PinterestJuan Moyano/Stocksy UnitedThe following notable nutritional facts are for one cup of skinless and boneless sardines packed in water.Based on the nutritional chart above, we can see that sardines are an excellent source of protein, vitamins (especially B12 and D), calcium, potassium, and selenium. This small but mighty fish also provides heart-healthy omega-3 fatty acids.“Sardines are really a superfood,” notes Shannon Daily from Wild Planet. Shannon explains that sardines are “high in protein and rich in nutrients such as calcium, iron, and omega-3s.”Better yet, sardines can give benefits beyond nutrition. Shannon loves that sardines are “also sustainably caught and low on the food chain so they’re low in contaminants such as mercury. [That means] they’re good for your body and the planet.” Here’s a further breakdown of some of the overall health benefits that sardines can provide:Sardines only have a Mercury Concentration Mean (PPM) of 0.013, much less compared to halibut (0.241 PPM), tuna (up to 0.689 PPM), or swordfish (0.995 PPM). This makes sardines a great choice if you enjoy eating seafood but want to stick to the least contaminated sources of fish.Sardines have several nutrients to support heart health, such as a significant amount of omega-3 fatty acids. Omega-3 fatty acids have an anti-inflammatory effect and can help protect the cardiovascular system.Sardines are kind of a big deal when it comes to protein, with 1 cup containing a heaping 38.5 grams. Canned sardines make adding protein to your diet even more convenient and are an excellent, inexpensive on-the-go option.Sardines have a particularly impressive amount of vitamin B12 (276.7 percent of your daily recommended value), which is crucial for brain health and red blood cell formation.Since sardines are consumed whole, including bones, and they are an excellent source of calcium. Combined with vitamin D and phosphorus, sardines contain three vital nutrients that are essential to bone health.No clue how to cook with sardines? No problem. These simple, inspired recipes are full of flavor and cover everything from breakfast to dinner.Getting tired of the same egg dishes every day? Revamp your morning breakfast with Fisherman’s Eggs — a savory recipe that’s perfect with toast and a drizzle of hot sauce.One of the easiest sardine recipes around, this customizable and delicious dish takes mere minutes.Step aside BLT. This “grown-up” club layers bacon, arugula, and sardines with parsley and sun-dried tomato butter that has a welcome kick.Swap the tuna for sardines in a budget-friendly version of Nicoise salad, tossed with peppery arugula, potatoes, and a quick vinaigrette. The best thing about this colorful salad — besides the fresh flavors and citrusy dressing — is that it takes just 15 minutes to make!This low carb recipe combines zoodles with sardines, fresh tomatoes, capers, and garlic. Bonus: It’s paleo and Whole30-approved.If you want to try cooking fresh sardines, this is a great starting place. This recipe takes just 15 minutes and is full of complementing flavors such as garlic, herbs, French mustard, and lemon.Another fresh sardine dish, this one is a great recipe to warm up to eating sardines. This recipe coats butterflied sardines in an addictive Italian crust and fries them until golden and crispy.Want to start slow? Wild Planet shares a few of their favorite ways to start eating sardines, which can be “fast, great nutrition, and a way to eat more sustainably.” “There are dozens of ways to eat sardines (other than eating them straight out of the can, of course),” the sustainable seafood company notes. “One of our favorites is to make sardine tacos with ingredients such as guacamole, radishes, purple cabbage, and queso fresco nestled in a tortilla spread with sriracha mayo. “We also love adding sardines to avocado toast for an extra boost of protein, turning them into a pate, tossing them in a Greek salad, adding them to flatbreads, or rolling them in a piece of bread slathered with mustard and topped with sauerkraut.”The Dietary Guidelines for Americans recommend eating fish as part of a healthy daily diet, including sardines. In fact, sardines have one of the lowest mercury levels among fish and are high in essential vitamins and minerals, protein, and omega-3 fatty acids.Looking for even more ideas when it comes to superfood sardines? Check out our 15 favorite canned sardine hacks for better snacks. Share — copy and redistribute the material in any medium or format for any purpose, even commercially. Adapt — remix, transform, and build upon the material for any purpose, even commercially. The licensor cannot revoke these freedoms as long as you follow the license terms. Attribution — You must give appropriate credit , provide a link to the license, and indicate if changes were made . You may do so in any reasonable manner, but not in any way that suggests the licensor endorses you or your use. ShareAlike — If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same license as the original. No additional restrictions — You may not apply legal terms or technological measures that legally restrict others from doing anything the license permits. You do not have to comply with the license for elements of the material in the public domain or where your use is permitted by an applicable exception or limitation . No warranties are given. The license may not give you all of the permissions necessary for your intended use. For example, other rights such as publicity, privacy, or moral rights may limit how you use the material.