

## TEMPORADAS DE PESCADOS Y MARISCOS ARGENTINOS

La siguiente tabla indica las temporadas en las cuales se puede conseguir pescados y mariscos frescos:

<b>VERANO</b> (diciembre, enero, febrero)	<b>OTOÑO</b> (marzo, abril, mayo)	<b>INVIERNO</b> (junio, julio, agosto )	<b>PRIMAVERA</b> (septiembre, octubre, noviembre)	<b>ANUALES</b>
<b>Marinas</b>				
Abadejo	Besugo	Almeja	Almeja	Brótola
Besugo	Bonito	Anchoa de banco	Anchoíta	Castañeta
Calamar	Corvina	Calamar	Besugo	Cazón
Lenguado	Lenguado	Caracoles de mar	Caballa	Centolla
Mero	Mero	Cholga	Caracoles de mar	Chernia
Pargo	Pargo	Corvina	Cholga	Congrio
Pez ángel	Pez ángel	Cornalito	Corvina	Gatuzo
Robalo	Robalo	Lisa		Langostino
Salmón blanco	Salmon blanco	Pescadilla		Merluza común
Saraca	Salmonete	Vieira		Palometa
Savorín	Savorín			Pejerrey de mar
	Almeja			Pez gallo
	Cholga			Pez palo
	Calamar			Rayas
	Caracoles de mar			
<b>Continental</b>				
	Pejerrey	Pejerrey		Armado
				Bagre
				Boga
				Carpa
				Patí
				Sábalo
				Surubí
				Tararira
<b>Acuicultura</b>				
				Pacú (siempre congelado)
				Trucha (congelado y fresco)

