Abadejo: El abadejo es una especie de pez gadiforme de la familia Gadidae.​​ Es similar al bacalao y normalmente mide unos 75 cm, aunque puede alcanzar los 130 cm y llegar a pesar 18 kg.​ Tiene el vientre claro y el dorso verde oliváceo con tonalidades pardas.

Arenque: Los arenques (Clupea) son un género que abarca unas 15 especies de peces [teleósteos](https://es.wikipedia.org/wiki/Tele%C3%B3steos), de color azul, [eurihalinos](https://es.wikipedia.org/wiki/Eurihalinos) y nativos de las aguas templadas y poco profundas del [océano Atlántico](https://es.wikipedia.org/wiki/Oc%C3%A9ano_Atl%C3%A1ntico) y el [mar Báltico](https://es.wikipedia.org/wiki/Mar_B%C3%A1ltico). Forman grandes cardúmenes.

El arenque adulto vive en alta mar donde, por la noche, asciende hasta la superficie para alimentarse de [plancton](https://es.wikipedia.org/wiki/Plancton). Tiene dientes pequeños, pero sus [branquias](https://es.wikipedia.org/wiki/Branquias) funcionan como un tamiz y le permiten capturar pequeños animales filtrando el agua que va tragando al nadar.

Atun: Nadan con velocidades de crucero de 3 a 7 km/h, pero pueden alcanzar los 70 km/h y, excepcionalmente, son capaces de superar los 110 km/h en recorridos cortos.[1](https://es.wikipedia.org/wiki/Thunnus#cite_note-1)​ Como son animales oceánicos [pelágicos](https://es.wikipedia.org/wiki/Pi%C3%A9lago), viajan grandes distancias durante sus migraciones (recorriendo de 14 a 50 km diarios), que duran hasta 60 días. Ciertas especies de atunes pueden sumergirse hasta los 400 m de profundidad. Algunas de las especies más grandes, como el [atún de aleta azul](https://es.wikipedia.org/wiki/Thunnus_thynnus), pueden elevar la temperatura corporal por encima de la temperatura del agua con su actividad [muscular](https://es.wikipedia.org/wiki/M%C3%BAsculo);[4](https://es.wikipedia.org/wiki/Thunnus#cite_note-4)​ ello no significa que sean de [sangre caliente](https://es.wikipedia.org/wiki/Sangre_caliente), pero les permite vivir en aguas más frías y sobrevivir en una más amplia variedad de entornos que otras especies de atún.

Lebranche: El lebranche (Mugil liza) es una especie de pez marino y de agua dulce de la familia de los [mugílidos](https://es.wikipedia.org/wiki/Mugilidae" \o "Mugilidae), distribuida por la costa oeste del océano [Atlántico](https://es.wikipedia.org/wiki/Atl%C3%A1ntico) desde [Estados Unidos](https://es.wikipedia.org/wiki/Estados_Unidos) hasta [Argentina](https://es.wikipedia.org/wiki/Argentina), incluyendo el [mar Caribe](https://es.wikipedia.org/wiki/Mar_Caribe) y el [golfo de México](https://es.wikipedia.org/wiki/Golfo_de_M%C3%A9xico).[2](https://es.wikipedia.org/wiki/Mugil_liza#cite_note-FishBase-2) Es pescado en la playa con redes, siendo muy comercializado tanto fresco como salado alcanzando un precio alto en el mercado.[3](https://es.wikipedia.org/wiki/Mugil_liza#cite_note-Cervigon-3)​ También se comercializan sus huevas, que se consumen tanto saladas como secas y son consideradas una delicia.[3](https://es.wikipedia.org/wiki/Mugil_liza#cite_note-Cervigon-3)​ Por su alto valor es empleado para su cultivo en [acuicultura](https://es.wikipedia.org/wiki/Acuicultura).[2](https://es.wikipedia.org/wiki/Mugil_liza#cite_note-FishBase-2)​ Su carne es muy apreciada en la gastronomía, de un modo particular en [Venezuela](https://es.wikipedia.org/wiki/Venezuela).

Boqueron: es un [pescado azul](https://es.wikipedia.org/wiki/Pescado_azul) de unos 15-20 cm de largo (tamaño adulto), con un alto valor comercial, y que es capturado fundamentalmente para alimentación humana. En la cornisa cantábrica se le conoce como anchoa, al igual que cuando son procesadas mediante un proceso de salazón y posterior envasado con aceite vegetal, dando así lugar a una semiconserva.

Presenta un hocico puntiagudo, un maxilar inferior corto, barbilla y contorno facial suave, que alcanza prácticamente la parte frontal del preopérculo branquial y que utiliza para defenderse en caso de amenaza de algún depredador, tal como lubinas o mújeles

Caballa: es una [especie](https://es.wikipedia.org/wiki/Especie) de [pez](https://es.wikipedia.org/wiki/Pisces) [perciforme](https://es.wikipedia.org/wiki/Perciforme) de la [familia](https://es.wikipedia.org/wiki/Familia_(biolog%C3%ADa)) [Scombridae](https://es.wikipedia.org/wiki/Scombridae" \o "Scombridae). La caballa es un pez [teleósteo](https://es.wikipedia.org/wiki/Tele%C3%B3steo) perteneciente a la familia de los escómbridos, orden [Perciformes](https://es.wikipedia.org/wiki/Perciformes). Abunda en el [océano Atlántico](https://es.wikipedia.org/wiki/Oc%C3%A9ano_Atl%C3%A1ntico) y en el [mar Mediterráneo](https://es.wikipedia.org/wiki/Mar_Mediterr%C3%A1neo), donde es objeto de una intensa [pesca](https://es.wikipedia.org/wiki/Pesca) debido a su apetecible carne. La caballa es un pez gregario que emprende largas migraciones. En primavera, vuelve a aguas más cálidas. Una vez realizada la freza (puesta), los grandes bancos de caballa se dividen en pequeños grupos y salen en busca de comida. En tiempos invernales la caballa permanece a unos 170 [m](https://es.wikipedia.org/wiki/Metro) de profundidad y no se alimentan. Cuando se acerca el buen tiempo, suelen agruparse en bancos muy numerosos y subir a la superficie.

Catalana: es una familia de [peces](https://es.wikipedia.org/wiki/Peces) marinos incluida en el orden [Perciformes](https://es.wikipedia.org/wiki/Perciformes), distribuidos por [zonas tropicales](https://es.wikipedia.org/wiki/Zona_intertropical) y subtropicales de los océanos [Atlántico](https://es.wikipedia.org/wiki/Atl%C3%A1ntico), [Pacífico](https://es.wikipedia.org/wiki/Pac%C3%ADfico) e [Índico](https://es.wikipedia.org/wiki/%C3%8Dndico).[1](https://es.wikipedia.org/wiki/Priacanthidae#cite_note-fb-1)​

Se caracterizan por tener unos ojos muy grandes con una brillante capa reflectora (tapetum lucidum), así como una gran boca situada en la parte superior muy oblicua.[1](https://es.wikipedia.org/wiki/Priacanthidae#cite_note-fb-1)​ Presentan normalmente 10 espinas en la [aleta dorsal](https://es.wikipedia.org/wiki/Aleta_dorsal) y 10 a 15 radios blandos, una aleta anal con tres espinas y una aleta caudal entre ligeramente emarginada a redondeada.[1](https://es.wikipedia.org/wiki/Priacanthidae#cite_note-fb-1)​ Las [escamas](https://es.wikipedia.org/wiki/Escama) son muy rugosas por tener espinas, normalmente de un color rojo brillante.

Carite:  la mayoría son valoradas como alimento por lo que son explotadas intensamente por pesquerías comerciales y [artesanales](https://es.wikipedia.org/wiki/Pesca_artesanal), como también por la [pesca deportiva](https://es.wikipedia.org/wiki/Pesca_deportiva).[9](https://es.wikipedia.org/wiki/Scomberomorus#cite_note-Lucano-9)​ Entre las especies explotadas en la pesca comercial, destaca la especie [carite lucio](https://es.wikipedia.org/wiki/Scomberomorus_cavalla) , distribuida en el [Atlántico](https://es.wikipedia.org/wiki/Atl%C3%A1ntico) desde el norte en [Canadá](https://es.wikipedia.org/wiki/Canad%C3%A1) hasta el sur de [Brasil](https://es.wikipedia.org/wiki/Brasil) ​ y presente todo el año desde [Luisiana](https://es.wikipedia.org/wiki/Luisiana) hasta [Ceará](https://es.wikipedia.org/wiki/Cear%C3%A1), cuyas capturas anuales sobrepasan las 12,000 toneladas en los últimos diez años. El carite lucio puede alcanzar cerca de 173 cm y pesar más de 45 kg.

Mero: Dentro de la familia de los mero son muchas las especies que hay. También es llamado cherna en algunos sitios. El tamaño del Mero varía entre sus diversas especies, desde los 3 metros del mero australiano hasta los 10 cm de las especies más pequeñas. Pesa entre 2 y 300 kilos. En el Mediterráneo llega a pesar 50 kg de peso y medir 1.2 a 1.5 metros con una edad de 50 años.

Raya: Los peces raya son un tipo de pez que cuentan con unos cuerpos lisos y especialmente planos, así como con unas colas muy largas y también filosas. Este tipo de cuerpo plano le permite a este animal el poder escavar en la arena del mar para esconderse cuando quiere mantenerse a salvo de depredadores o de otros peligros. Además, con su especial cola también se suele defender. Se trata de un animal que no tiene huesos en todo su cuerpo, sino que su cuerpo se aguanta con cartílagos. Estos cartílagos están formados con un material que es duro y también flexible.

Salmon: Los salmones son [anádromos](https://en.wikipedia.org/wiki/Fish_migration), osea nacen en [agua dulce](https://en.wikipedia.org/wiki/Fresh_water) , migran al océano y luego regresan al agua dulce para [reproducirse](https://en.wikipedia.org/wiki/Reproduce) . Sin embargo, las poblaciones de varias especies están restringidas al agua dulce durante toda su vida. [El folclore](https://en.wikipedia.org/wiki/Folklore) dice que los peces regresan al lugar exacto donde nacieron para [desovar](https://en.wikipedia.org/wiki/Spawn_(biology)) . Los estudios de seguimiento han demostrado que esto es mayormente cierto. Una porción de un [salmón que](https://en.wikipedia.org/wiki/Salmon_run) regresa puede extraviarse y desovar en diferentes sistemas de agua dulce; el porcentaje de extraviados depende de la especie de salmón. [[2]](https://en.wikipedia.org/wiki/Salmon#cite_note-2) Se ha demostrado que el comportamiento de búsqueda depende de [la memoria olfativa](https://en.wikipedia.org/wiki/Olfactory_memory) .

Jurel: El jurel  es un pez de color azul y vientre blanco, perteneciente a la familia Carangidae, se caracteriza por tener un cuerpo alargado que mide entre 20 y 50 centímetros, con una línea lateral muy marcada y una mancha oscura en el opérculo (aleta de hueso duro que cubre y protege las branquias).

En diversas regiones se le conoce como “chicharrón” o “chicharrilla” en función de su tamaño. Se alimenta de peces pequeños, crustáceos y calamares.

Este pez caza a sus presas, principalmente peces y camarones, gracias a su camuflaje y a sus rapidísimos reflejos. La picadura del pez león es extremadamente dolorosa para los humanos y puede provocar náuseas y problemas respiratorios, pero normalmente no es mortal. El pez león, también llamado pez escorpión, es originario de los arrecifes y grietas del Indo-Pacífico, aunque se ha extendido a océanos cálidos de todo el mundo.